

ESPURNA DE TEMPS DO EMPORDÀ

Cupada tradicional elaborada principalmente con las variedades locales cariñena y garnacha negra, completadas con un pequeño porcentaje de cabernet sauvignon y syrah.



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Vino elaborado en la DO Empordà. Cuando Bodegues Sumarroca quiso elaborar un vino en la denominación de origen Empordà, buscó una zona en la que la impronta del terreno en el vino quedara bien definida. Escogimos la zona de Pau, en el Alt Empordà, situada cerca del mar Mediterráneo y a los pies de la sierra de Rodes, lo que nos garantiza un gran abanico de terruños, desde el sablón hasta pizarras y granitos, con diversidades y especificidades distintas en las características de los vinos.

NOTA DE CATA

Color cereza de buena intensidad. Aroma intenso muy afrutado con notas de mermeladas de frutas del bosque y de cereza. Notas ahumadas de la crianza, muy sutiles, que proporcionan al vino una complejidad adecuada. En boca es un vino muy suave y aterciopelado con una buena estructura y muy afrutado. Posgusto largo y agradable.

ELABORACIÓN

Vinificación de las variedades por separado. Maceración en depósito durante 15 días para extraer al máximo las características varietales. Fermentación alcohólica a 26 °C y posterior fermentación maloláctica a 20 °C. Una vez realizada, se pone el vino, siempre por separado, en barricas pequeñas de 225 litros para proceder a una pequeña crianza de tan solo 6 meses sobre el roble. Transcurrido este tiempo, el vino se embotella y se deja reposar unos meses más en botella para terminar de redondearlo y alcanzar la calidad adecuada.

Datos Analíticos

Alcohol: 14,5% vol.