



VARIEDADES

Garnacha tinta (53%), Cabernet Sauvignon (47%)



EL NOMBRE

EMPORION es el nombre de la antigua colonia griega fundada por los foceos, la actual Ampurias, donde se encontraron las referencias vitivinícolas más antiguas de la península ibérica, datadas en el siglo VI aC y de donde proviene el nombre EMPORDÀ que identifica a la comarca y a la Denominación de Origen.

El caballo alado, Pegaso identificaba EMPORION en las monedas (dracmas) que se acuñaban en la colonia en época de los griegos y posteriormente de los romanos.



ELABORACIÓN

Viñas plantadas en terreno de pizarra y vendimia manual. Las diferentes variedades fermentaron separadamente en depósitos de fermentación inoxidables refrigerados a una temperatura constante de 24 °C. Se realizaron dos remontados diarios, descubando a los 21-30 días de inicio de fermentación, según variedad. La prolongación del encubado se determinó por cata. La fermentación maloláctica se realizó en los depósitos.

Se sometió a mínimos tratamientos de clarificación y filtración antes del embotellado.



NOTA DE CATA

Color cereza con ribete granate. Aroma complejo, limpio, franco i fresco, donde destaca la fruta madura ácida, como frutos del bosque y cerezas, notas balsámicas y especias como el pimentón, el cacao y el regaliz. En boca es un vino vivo, potente, balsámico y especiado.



MEDALLAS

- 2018 Medalla de oro Grenaches du Monde 2022
91 puntos Guia Peñin 2023
- 2017 91 puntos Guia Peñin 2022
- 2016 Medalla de plata (91 puntos) Decanter 2020
Medalla de oro Girovi 2020

PRODUCCIÓN



6.567

CRIANZA



12 Meses

ALCOHOL



14,5%