

MARAGDA TINTO 2024



VARIEDADES

Garnacha tinta (58%), Syrah (29%) y Cariñena tinta (13%)



EL NOMBRE

Se dice que la piedra preciosa Maragda posee jardines en su interior. Este vino fresco, aromático, afrutado y de tacto suave, proveniente de uvas muy maduras acunadas por la marea y coloreadas por el sol del Empordà, nos transporta a rincones escondidos de los jardines mediterráneos.



ELABORACIÓN

Las diferentes variedades fermentaron separadamente en depósitos de fermentación inoxidables refrigerados a una temperatura de 20°C. Se realizaron dos remontajes diarios, descubado a los 20-30 días del inicio de la fermentación, según variedad. La prolongación del encubado se determinó por cata. La fermentación maloláctica se realizó en depósito. Se sometió a mínimos tratamientos de clarificación y filtración antes del embotellado.



NOTA DE CATA

Color cereza con borde violeta. Aroma a fruta fresca, fruta roja, floral, especias, balsámico, expresivo e intenso. En boca es sabroso, afrutado, fresco y amplio.



MEDALLAS

2024 Sello Girona Excel·lent 2025-2026

2018 90 puntos Decanter 2020

2018 90 puntos Guia Peñin 2020

PRODUCCIÓN



16.500

ALCOHOL



14%