



MARAGDA TINTO 2025



VARIEDADES

Garnacha tinta (75%), Syrah (15%) y Merlot (10%)



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

- 2025 Medalla de plata Premis Vinari Awards 2026
- 2024 Sello Girona Excel·lent 2025-2026
- 2018 90 puntos Decanter 2020
- 90 puntos Guia Peñin 2020
- 2015 Medalla de oro Concurs de Vins i Caves de Catalunya 2016
- 2014 Medalla de oro en el Berliner Wein Trophy 2015

PRODUCCIÓN



16.000

ALCOHOL



14% Vol.