



VARIETATS

Garnatxa negra (60%), Cabernet Sauvignon (40%)



EL NOM

EMPORION és el nom de l'antiga colònia grega fundada pels focues, l'actual Empúries, on es van trobar les referències vitivinícoles més antigues de la península ibèrica, datades el segle VI aC. i d'on prové el nom EMPORDÀ que identifica la comarca i la Denominació d'Origen. El cavall alat Pegàs identificava EMPORION a les monedes (dracmes) que s'encunyaven a la colònia en època dels grecs i posteriorment dels romans.



ELABORACIÓ

El raïm provinent de vinyes de terrenys de pissarra es va veremar manualment en el moment de la verema per aconseguir un grau de maduresa homogeni i òptim. Les diferents varietats van fermentar separatament en dipòsits inoxidables de fermentació refrigerats a una temperatura constant de 23-25°C. Es van realitzar dos remuntats diaris, descubant als 21 - 30 dies d'inici de la fermentació, segons varietat. La prolongació de l'encubat es va determinar per tast. La fermentació malolàctica es realitzà en dipòsit. Va envellir durant 12 mesos en bótes de roure francès i es va sotmetre a mínims tractaments de clarificació i filtració abans de l'embotellat.



NOTA DE TAST

Color cirera amb ribet granat. És un vi complex, d'aroma net, franc i fresc, on destaca la fruita madura àcida, com fruits del bosc i cireres, notes balsàmiques i espècies com el pebre, el cacau i la regalèssia. En boca és un vi viu, potent, fresc, balsàmic i especiat.



MEDALLES

- 2018 Medalla d'or Grenaches du Monde 2022
91 punts Guia Peñin 2023
- 2017 91 punts Guia Peñin 2022
- 2016 Medalla de plata (91 punts) Decanter 2020
Medalla d'or Girovi 2020

PRODUCCIÓ



6000

CRIANÇA



12 Mesos

ALCOHOL



14,5% Vol.