

D.O. Empordà

Finca Espolla, está situada en las estribaciones de los Pirineos, en la zona conocida como Les Alberes. Se caracteriza por su suelo pizarroso, de un característico color negro, y el vino que lleva su nombre es un vino tinto que expresa marcadamente su personalidad varietal y la del terroir de donde proviene.



FINCA ESPOLLA 2021

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

Syrah, Monastrell, Garnacha Negra, Samsó.

ELABORACIÓN

Uva seleccionada y recolectada a mano. Vinificación en tinos. Maceración larga. Fermentación controlada a 22 °C.

Crianza de 10 meses en bodega bordelesa 21% nueva de roble francés de 300 litros, 44% en foudres de 3800 litros y 35% en barricas de 225 litros de roble francés.

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza intenso con menisco violáceo. El aroma recuerda los frutos rojos y las notas balsámicas. En boca es intenso, elegante, equilibrado, redondo y expresivo.

MARIDAJE

En general con los platos más contundentes. Con guisos y asados de carne. Con platos de caza. Con salsas sabrosas y contundentes. Condimenta tus platos con pimienta, especias dulces, mermeladas de frutas rojas.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47

aseuniv@aseuniv.com