

## D.O. Empordà

Con este vino empezamos a demostrar el potencial del Empordà. Sus paisajes, el aroma de sus campos, esa Tramontana que marca el carácter de sus gentes. Elaborado a partir de lo mejor de cada una de las fincas, con Gran Claustro se pretende unir las mejores sensaciones de esa bella tierra, confirmando el viejo dicho de que “el vino de un país es su paisaje concentrado en una copa”. Se trata de un vino elaborado sólo en las mejores añadas a partir de uvas seleccionadas, recogidas siempre a mano.



## GRAN CLAUSTRO 2020

### FORMATOS

**0,75L**

### VARIEDADES

Cabernet Sauvignon, Garnacha Negra.

### ELABORACIÓN

Elaboración en tinto, maceración larga, fermentación controlada a 24°C.

El 81% del vino ha estado envejecido durante 12 meses en Fudre y el 19% en botas nuevas de 300l de roble francés durante 12 meses. El vino queda en botella.

### NOTAS DE CATA

Color rubí de capa alta. Aroma de frutos rojos en perfecta armonía con las finas notas de crianza y un fondo especiado. En boca es graso, fresco, envolvente, con unos taninos maduros que lo hacen sedoso. Es un vino muy elegante, equilibrado, largo, con personalidad y una muy buena capacidad de envejecimiento.

### MARIDAJE

Canelones, carne de venado, lasaña, quesos curados, carnes estofadas con setas, buey...

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)