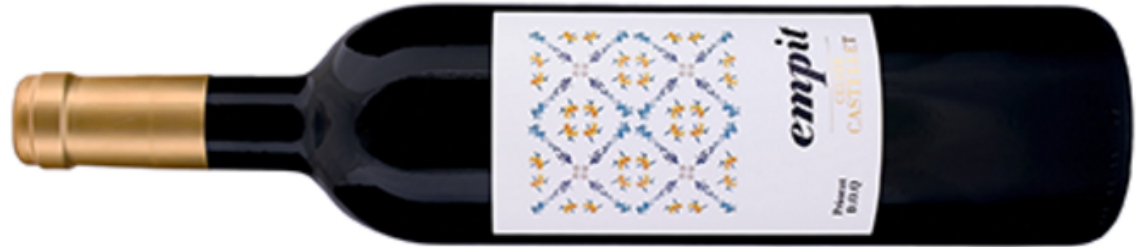




EMPIT

És un vi elaborat a partir d'un 50% de raïms de Garnatxa Negra i Peluda, de baixa producció conreada en terrasses i costers, un 30% de Cabernet Sauvignon, d'una terrassa de llicorella pedregosa, i un 20% de Carinyena de vinya vella de coster.



MÉS INFORMACIÓ

El seu nom, empit, es refereix a la part més pronunciada i amb més pendent d'un coster. Tot un segell de qualitat.

És un vi elegant i amb cos, caracteritzat pels aromes florals de la Garnatxa Peluda, afruitats de la Granatxa Negra i amb tons minerals que li aporten les velles Carenyenes. S'estructura i creix amb cos, amb la incorporació en el "coupatge" d'una altra varietat com el Cabernet Sauvignon. La justa utilització d'aquesta varietat aporta complexitat tant en els aromes com en els gustos, que es fan molt persistents i llargs gràcies a la criança en bótes de roure francès de gra fi durant 12 mesos.

En aquest vi es manifesta un equilibri entre l'esforç d'un conreu en escarpats costers combinat amb terrasses estretes, que ha permès expressar i concentrar el peculiar caràcter en el vi.