

FUROT RESERVA

LA MÀXIMA EXPRESSIÓ DE L'EMPORDÀ!
"ELEGANT, PODERÓS, EXCLUSIU"

ORIGEN • DO EMPORDÀ •

Finques situades en el vessant meridional de la Serra de l'Albera, vorejant el petit poble de Vilamaniscle, en un Paratge d'Interès Natural, de terres pissarrosos i condicions ambientals, orogràfiques, d'insolació i alçada que marquen aquest vi amb un caràcter poderós i exclusiu.

VARIETATS

Garnatxa, Cabernet Sauvignon i Merlot.

ELABORACIÓ I CRIANÇA

La verema comença a finals de Setembre o principis d'Octubre i es cull manualment. Una vegada al Celler fem una segona tria del raïm en una taula de selecció.

La vinificació es realitza de forma tradicional, amb llargues maceracions i a temperatura controlada.

El procés de criança s'allarga un període de 24 mesos en bótes de roure Francès i el temps restant en ampolla.

NOTA DE CATA

Els terrenys pedregosos, pobres en matèria orgànica, i el microclima de muntanya, caracteritzat per la forta Tramuntana, obliga a la planta a desenvolupar arrels profundes i protegir-se amb rendiments baixos; així doncs tenim un raïm de gra petit i molt concentrat, capaç de transmetre tota la complexitat del "terroir".

Color cirera intens amb matís teula.

Aromes confitades torrefactes i balsàmiques, perfectament integrades amb els perfums amb els que ens obsequia el roure Francès.

En boca és elegant, poderós i expressiu; postgust llarg i equilibrat, on gaudim de la complexitat que ens aporten aquests terrenys de caràcter tan mineral.

MARIDATGE I SERVEI

Ideal per acompanyar guisats, plats de caça, bou, carns amb textura ferma, formatges madurs i embotits ibèrics. Servir a temperatura d'entre 16°C i 18°C. És aconsellable la seva decantació, per poder extreure tot el potencial d'aquest magnífic vi.

CARACTERÍSTIQUES ANALÍTiques

Grau alcohòlic: 13,4 (%Vol) – Acidesa total (a.t.): 5,6g/l.

PREMIS

Premiat al concurs "Shanghai International Wine Challenge 2016" (P.R.China).

90 punts "Guía Peñín 2016".

