

# ANHEL d'Empordà

NEGRE



## DADES ANALÍTIQUES

Grau alcohòlic: 14,5%.  
Acidesa total (àcid tartàric): 5,42 g/l.  
Sucre residual: <0,4 g/l.

Temp.  
servei  
17° - 18°

pere  
GUARDIOLA  
celler

## VARIETATS I ELABORACIÓ

100% samsó.

Verema manual amb una elaboració tradicional acurada i repòs en bóta de roure francès durant 36 mesos.

## NOTA DE TAST

Límpid, de color vermell robí amb una intensitat mitjana i el rivet d'una tonalitat violàcia. Presenta una aroma neta i harmònica dominada per la complexitat de la fruita vermella amb certa maduresa. Hi destaquen el fons balsàmic, un toc especiat i matisos de tabac ros.

Amb una bona entrada, en boca, és sedós, ple i rodó gràcies a l'harmonia entre la fruita i el roure. És un vi que gaudeix d'un bon equilibri pel que fa a la seva acidesa i estructura tànnica, i té un darrer gust agradable i elegant. En definitiva, l'Anhel d'Empordà negre és amable, sincer i honest.