



El nostre vi de l'Empordà és fill de la Tramuntana i la proximitat del mar Mediterrani. Ha crescut envoltat de terres argilenques i còdols. Amb aquest vi hem fet un cupatge molt similar al del Priorat tant en les varietats com en els percentatges. És per això que, si teniu l'oportunitat de tastar tots dos vins, veureu la importància del "terroir" i el que aporta a cadascun d'ells.

## DO EMPORDÀ

Aquesta DO està dividida en dos territoris a la província de Girona: el Baix Empordà i l'Alt Empordà. El Celler de Mas Lluens de Garriguella pertany a aquesta última comarca i és el nostre elaborador. Entre els raïms més característics, pels vins negres, hi ha la Garnatxa negra, el Samsó, el Merlot i el Cabernet Sauvignon. Pels vins blancs hi trobem el Macabeu, la Garnatxa blanca i el Chardonnay. A la DO Empordà hi consten uns 360 viticultors i uns 49 cellers, amb una producció anual d'uns 5,4 milions de litres de vi i dels que un 20% van destinats als mercats internacionals.

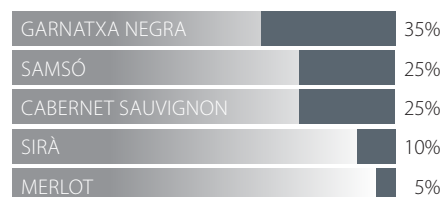
## "TERROIR"

El raïm prové de terrenys planers propers a la població de Garriguella, d'algunes vinyes plantades en terres argilenques i d'altres en substrats de còdols a més altitud sobre el nivell del mar. La Tramuntana juga un paper important en aquest territori i el clima suau de la proximitat del mar Mediterrani també.

## ELABORACIÓ

Les diferents varietats han fermentat per separat en dipòsits inoxidables refrigerats a una temperatura de 20 °C. Es van realitzar dues remuntades diàries, descovant als 20-25 dies de l'inici de la fermentació, segons la varietat. La fermentació malolàctica es va fer en el mateix dipòsit. La clarificació i filtratge es van sotmetre a mínims tractaments i la criança va ser de 3 mesos en bótes de roure francès.

## CUPATGE



## NOTES DE TAST

Vi fresc, molt equilibrat, amb notes de fruita madura (cirera, nabiu...), fusta torrada ben integrada, espècies dolces com la canyella i el clau, persistent en el seu pas per la gola. En nas és fresc, expressiu, intens, especiat, olors d'herbes silvestres i molt afruïtat. Color cirera amb rivet violeta.

## MARIDATGE

Carn blanca i vermella a la brasa, embotits, formatges curats, amanides. Per l'equilibri de fruita i frescor, fins i tot amb un suquet de peix o una sarsuela, sobretot pels qui prefereixen vins negres abans que els blancs. Com a maridatge estrella, un confit d'ànec o una espatlla de cabrit al forn.



**3 mesos**

D'envelliment en bóta de roure



**18°C**

Temperatura de servei



**14,5%**

Graduació alcohòlica



**75 cl.**

Contingut per ampolla

Empordà

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

2014

