




blanc 2009 Sinols

On els Pirineus toquen la mar Mediterrània. Terra nua i salvatge, pissarres, granit, roca mare, Alt Empordà. Successió d'estacions, d'aromes de flors, de cels vermells, de silencis. Ceps immòbils que lluiten contra la tramuntana per extreure l'essència de la terra i convertir-la en vi.

Empordàlia és una unió de sentiments, en un intent de fer art amb el raïm d'aquest lloc privilegiat. La nostra il·lusió és traslladar a qui el tasti, no només sensacions agradables als sentits, sinó també l'esperit i la força dels elements d'aquesta terra. 

Empordàlia
EMPORDÀ
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



Sinols blanc 2009

*El matí a la copa,
la transparència de
l'albada.*

TAST Lluu transparències matinals, d'un groc fresc amb lleugeres tonalitats verdes. Al nas, aromes netes, polides, afrutades: pera llimonera, poma, plàtan i préssec verd. Té records d'una dolçor llunyana. Sabor penetrant, untuós i plaent. Mesurada acidesa que el fa persistent i llépol. L'aroma de boca i el retrogust concorden amb les sensacions del primer tast.

GASTRONOMIA Harmonitza a la perfecció amb peix i marisc, cremes fredes, fumats, carns blanques, formatge fresc i semicurat. Ideal en qualsevol moment del dia.

ELABORACIÓ Garnatxa blanca i macabeu procedents de vinyes de rendiment escàs (55 hl/ha). En el moment de maduresa òptima el raïm es verema a mà. Un cop premsat, es tria el most flor i es fermenta a temperatura controlada (16 °C). 🌿

*La mañana en la copa,
la transparencia de la
alborada.*

NOTA DE CATA Luce transparencias matinales, de un amarillo fresco con ligeras tonalidades verdes. En nariz ofrece aromas limpios, pulidos, afrutados (pera limonera, manzana, plátano y melocotón verde). Presenta recuerdos de un dulzor lejano. Sabor penetrante, untuoso y placentero. Medrada acidez que lo hace persistente y goloso. El aroma de boca y el retrogusto concuerdan con las sensaciones de la primera cata.

GASTRONOMÍA Marida a la perfección con pescados y mariscos, cremas frías, ahumados, carnes blancas, quesos frescos y semicurados. Es ideal en cualquier momento del día.

ELABORACIÓN Garnacha blanca y macabeo procedentes de viñas de rendimiento escaso (55 hl/ha). La uva se vendimia a mano en el momento de madurez óptima. Una vez prensada, se separa el mosto flor y se fermenta a temperatura controlada (16 °C). 🌿

*The light of dawn
in your glass.*

TASTING NOTES Dawn-like clarity of a fresh yellow colour with slight green tones. In the nose, clean, refined, fruity aromas: lemon pear, apple, banana and green peach. Reminiscences of a distant sweetness. A penetrating flavour, silky and pleasant. Moderate acidity for a persistent, luscious taste. The aroma in the mouth and the aftertaste harmonise with the sensations of the first tasting.

GASTRONOMY Ideal with fish and shellfish, cold soups, smoked fish, white meats, fresh and semi-cured cheese. Perfect any time of day.

PRODUCTION Garnatxa Blanca and Macabeu from low-yield vines (55 hl/ha), hand-picked at the moment of optimal ripeness. After pressing, the free-run must is extracted and fermented at controlled temperature (16 °C). 🌿

Empordàlia