



Criança Sinols 2007

*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 silen-
cis. Ceps immòbils que lluiten contra la tra-
muntana 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



*Robí roig,
exultació tardoral.*

TAST La tardor enjoiada, el roig robí intens. Color de cirera madura. Aromes de criança en bóta riques i complexes, concert harmoniós. Ben estructurat, dilatat a la boca amb llarga persistència. Molt ric de tanins, ben integrats. Potent via retronasal.

GASTRONOMIA Bon aliat de la carn treballada, els rostits, els guisats, els estofats, i bon amic dels formatges, curats i semicurats. També convida a descobrir noves i interessants combinacions de la gran varietat de plats de la cuina tradicional empordanesa, com els populars «mar i muntanya».

ELABORACIÓ Calculada proporció de garnatxa (30%), carinyena (30%) i cabernet sauvignon (40%). Raïm veremat a mà en l'instant òptim de maduresa fenòlica. Els grans són completament separats de la rapa i sagnats en un 20%. Premaceració a baixa temperatura durant tres dies. Fermentació alcohòlica de 21 dies a una temperatura inferior als 28°C i fermentació malolàctica. Nou mesos de repòs en bótes de roure americà i francès. Cupatge de les millors bótes. 🌿

*Rojo rubí,
exultación otoñal.*

NOTA DE CATA Otoño en joyado; rojo rubí intenso. Color de cereza madura. Aromas de crianza en barrica ricos y complejos, en un concierto armonioso. Bien estructurado, dilatado en boca, con larga persistencia. Muy rico de taninos, bien integrados. Potente vía retronasal.

GASTRONOMÍA Perfecto aliado de los platos de carne elaborados, los asados, los guisos y los estofados, y buen amigo de los quesos, curados y semicurados. También invita a descubrir nuevas e interesantes combinaciones de la gran variedad de propuestas de la cocina tradicional mediterránea.

ELABORACIÓN Vino elaborado con un 30% de garnacha, un 30% de cariñena y 40% de cabernet sauvignon. Uva recolectada a mano en su punto de madurez fenólica, completamente separada del escobajo y sangrada en un 20%. Premaceración a baja temperatura durante tres días. Fermentación alcohólica de 21 días a una temperatura inferior a 28°C. Fermentación maloláctica y nueve meses de reposo en barricas de roble americano y francés. Cupado de las mejores barricas. 🌿

*Ruby-red exultation
of autumn.*

TASTING NOTES The intense ruby red of autumn, of ripe cherries. Rich, complex, harmonious aromas of ageing in wood. Well-structured, opening out on the palate with long persistence. Very rich in well-integrated tannins. Powerful retronasal finish.

GASTRONOMY An excellent accompaniment for meat, roasts, casseroles, stews, and for cured and semi-cured cheeses. It is also an invitation to discover interesting new combinations of the great variety of dishes of the traditional Empordanese cuisine, such as our popular “sea and mountain” specialities.

PRODUCTION The wine is made from 30% Garnatxa, 30% Carinyena and 40% Cabernet Sauvignon, completely separated from the stalk and devatted by 20%. Hand-picked grapes at phenolic ripeness. Pre-maceration at low temperature for three days. 21 days' alcoholic fermentation at a temperature below 28°C, followed by malolactic fermentation and nine months' resting in casks of American and French oak. Coupage of the best casks. 🌿