



Sinols *negre* 2009

*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



*La consistència
de la vinya.*

TAST Un vi dens, consistent, que denota la fermesa de la vinya. Color vermell intens amb tons moradencs, blavencs, tirant cap al lila. Aromes potents de fruites i espècies: móra, pruna, coco, vainilla, regalèsia... També un cert record de flaire de mentol, de toffee. A la boca és ple i rodó, amb uns tanins agradables. Final ple, novament dens, gustós i persistent.

GASTRONOMIA Ideal per acompanyar carn i plats de fogó i dedicació, guisats, platillos, peix blau, garotes i formatges semicurats.

ELABORACIÓ Garnatxa i carinyena són les dues varietats majoritàries en l'elaboració d'aquest Sinols, que també incorpora una petita proporció de syrah i de merlot. El raïm es verema durant tot el novè mes de l'any, quan cada varietat assoleix la maduració fenòlica. Després de desrapar el raïm, es posa a macerar i fermenta a una temperatura de 28 °C durant 15 dies. En acabar s'inicia la fermentació malolàctica. 🌿

*La consistencia
de la viña.*

NOTA DE CATA Vino denso, consistente, que refleja la firmeza de la vid que lo produce. Color rojo intenso con tonos amarotados, azulados, tirando a lila. Aromas potentes de frutas y especias: mora, ciruela, coco, vainilla, regaliz... Presenta también un cierto recuerdo de aroma de mentol, de toffee. En boca es lleno y redondo, con unos taninos agradables. Final pleno, de nuevo denso, sabroso y persistente.

GASTRONOMÍA Ideal para acompañar carnes y platos que requieran mimo y dedicación, guisos, platillos, pescado azul, erizos de mar y quesos semicurados.

ELABORACIÓN Garnacha y carinyena son las dos variedades mayoritarias en la elaboración de este Sinols, que también incorpora una pequeña proporción de syrah y de merlot. Tras el despalillado de la uva —que se vendimia durante todo el mes de septiembre, en el momento en que cada variedad alcanza la maduración fenólica—, el fruto se pone a macerar y fermenta a una temperatura de 28 °C durante 15 días. Finalizada esta fase, comienza la fermentación maloláctica. 🌿

*The consistency
of the vine.*

TASTING NOTES A dense, solid wine that testifies to the sturdiness of the vine. An intense red colour with bluish-purple tones tending to lilac. Powerful aromas of fruits and spices: blackberry, plum, coconut, vanilla, liquorice ... and also a certain reminiscence of menthol and toffee. On the palate it is full and round, with pleasant tannins. A full, dense and persistent finish full of flavour.

GASTRONOMY Ideal for accompanying meat, casseroles, stews, blue fish, sea urchins and semi-cured cheeses.

PRODUCTION Garnatxa and Carinyena are the two main varieties used in producing this Sinols, along with a small proportion of Syrah and Merlot. The grapes are harvested throughout September, when each variety reaches phenolic ripeness. After destalking, the grapes are macerated and fermented at a temperature of 28 °C for 15 days. At the end of this time, malolactic fermentation begins. 🌿