



Reserva Sinols 2004

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



Empordàlia per als elegits.

TAST Color de cerimònia. Vermell intens amb una marcada tonalitat de teula antiga. Buquet i aroma potents, complexos, de sotabosc humit. Notes de cacau, mentolats, balsàmics i matisos de pebrot escalivat. Violetes i vainilla, camuflades amb tons de sutge, olives negres, regalèsia. Vigorós i rodó, presenta una aroma de boca d'acord amb la primera fase olfactiva, amb tanins agradables i persistents. El postgust té notes de les espècies aportades pel roure francès i la confitura del vi. Bona persistència gràcies a la seva concentració.

GASTRONOMIA Acompanya perfectament tota la carn treballada, els rostits, els guisats, els estofats, els platillos, i de manera especial, la caça, els civets, la carn marinada, la llebre, el senglar. També festeja bé tota la gamma de formatges curats i semicurats.

ELABORACIÓ Vi compost majoritàriament de cabernet sauvignon (50%) i, la resta, garnatxa i carinyena a parts iguals. El raïm, procedent de vinyes de baixa producció (50 hl/ha), és veremat a mà en el moment òptim de maduresa. Un cop desrapat, es macera. La fermentació alcohòlica és de 21 dies a una temperatura de 28 °C. En acabar, s'inicia la fermentació malolàctica. Reposa en bótes noves de roure francès durant 12 mesos. 🌿

Empordàlia para los elegidos.

NOTA DE CATA Color de ceremonia. Rojo intenso con una marcada tonalidad de teja antigua. Buqué y aroma potentes, complejos, de sotobosque húmedo. Notas de cacao, mentoladas, balsámicas y con matices de pimienta asado. Violetas y vainilla camufladas con tonos de hollín, aceitunas negras y regaliz. Vigoroso y redondo, en boca presenta un aroma acorde con la primera fase olfativa, con taninos agradables y persistentes. El retrogusto tiene notas de las especias aportadas por el roble francés y la confitura del vino. Buena persistencia gracias a su concentración.

GASTRONOMÍA Acompaña perfectamente todo tipo de carnes elaboradas, asados, guisos, estofados, platillos y, de forma especial, platos de caza, civets, carne marinada, liebre y jabalí. También marida bien con toda la gama de quesos curados y semicurados.

ELABORACIÓN Vino compuesto mayoritariamente de cabernet sauvignon (50%) y, el resto, garnacha y carinyena a partes iguales. La uva, procedente de viñas de baja producción (50 hl/ha), se vendimia a mano en el punto óptimo de maduración. Una vez despalillada, se macera y da inicio la fermentación alcohólica, que se produce a lo largo de 21 días a una temperatura de 28 °C. Finalizada esta fase, comienza la fermentación maloláctica. El vino reposa en barricas nuevas de roble francés durante 12 meses. 🌿

Empordàlia for a chosen few.

TASTING NOTES A ceremonial colour: intense red with a marked tonality of aged roof tiles. A powerful, complex bouquet and aroma of damp undergrowth. Notes of cocoa, menthol, balsamics and nuances of roasted red peppers. Violets and vanilla, camouflaged with tones of soot, black olives and liquorice. Vigorous and well-rounded, on the palate it coincides with the first olfactory phase, with pleasant, persistent tannins. The aftertaste has notes of the spices provided by the French oak and the jamminess of the wine. Its concentration gives it good persistence.

GASTRONOMY Ideal with meat (roasts, casseroles, stews, *platillos*), and marinated meats and game dishes like jugged hare and boar. It also accompanies the entire range of cured and semi-cured cheeses.

PRODUCTION This wine is made mainly from Cabernet Sauvignon (50%), and for the rest Garnatxa and Carinyena in equal parts. The grapes, from low-yield vines (50 hl/ha), are hand-picked at the ideal moment of ripeness, and are macerated after destalking. Alcoholic fermentation lasts for 21 days at a temperature of 28 °C, then malolactic fermentation begins. The wine then rests in new French oak casks for 12 months. 🌿