



**MARCA : LORDINA AMPHORA**

**VINO: TINTO**

**GARNATXA/ SYRAH**

**D.O.: EMPORDA**

#### **LOCALIZACIÓN**

Vilajuïga (Costa Brava, Girona)

#### **CLIMA**

El clima es mediterráneo. Los veranos son frescos, y los inviernos son suaves. La temperatura media anual es de 16,7 °C (máx.: 21,6 °C en verano, min. 11,8 °C en invierno). La precipitación media anual es de unos 400 mm. La *Tramuntana* (del latín *transmontanus*, “más allá de las montañas”) es un viento frío y turbulento del nordeste y el norte, que mantiene las viñas secas, protegiéndolas de las enfermedades.

#### **TIPO DE SUELO**

Los suelos son graníticos. Estos tipos de suelo, unidos a la suavidad del clima, dan vinos suaves y equilibrados, pero con carácter y toques minerales.

#### **VIÑAS**

60 % Syrah, 40 % Garnatxa

Productividad: 1.800 kg/Ha

#### **BARRICA**

12 meses de roble francés de Allier.

Tostado: plus

#### **NOTA DE CATA**

De color intenso y capa alta. Nariz elegante con aromas de maderas nobles y tostado fino, fruta madura, notas minerales y torrefacto de mucha complejidad. Boca elegante con taninos maduros y finos, sabroso y persistente.

#### **ANALITICA**

ALCOHOL: 14%

AZÚCAR RESIDUAL: 0,8 g/l

ACIDEZ TOTAL: 3,6 g/l

pH: 3,58