



Coromina Sinols 2005

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



Coromina Sinols 2005

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

*La dimensió desconeguda:
vi diferent.*

TAST Sorprenent. Color de cirera. Aromes peculiars, enèrgiques, de sotabosc amb matisos minerals. Notes balsàmiques. A la boca és concentrat, intens i saborós, amb una persistència molt prolongada. Postgust saborós, estirat, fort. Diferent.

GASTRONOMIA Ideal per a cuina d'autor, creativa, de noves tendències. Amalgama sabors i multiplica les sensacions gustatives. En la carta tradicional, indicat per a plats de carn i cuina elaborada de rostits, caça, civets. També és un bon acompanyant per a garotes i formatges, curats i semicurats.

ELABORACIÓ Selecció rigorosa del raïm procedent de les vinyes més velles de carinyena i de garnatxa, les varietats pròpies de l'Empordà. Veremat amb cura, a mà i en el moment òptim de maduresa fenòlica. Desrapat i sagnat en un 20%. Premaceració a baixa temperatura durant tres dies. Maceració i fermentació de 30 dies a una temperatura que no supera els 28 °C, amb nombrosos remuntatges i delestatge. Fermentació malolàctica i maduració en dipòsit amb microoxigenació. Criança en ampolla. 🌿

*La dimensión
desconocida:
vino diferente.*

NOTA DE CATA Vino sorprendente. Color de cereza. Aromas peculiares, enérgicos, de sotobosque con matices minerales. Notas balsámicas. En boca es concentrado, intenso y gustoso, con una persistencia muy prolongada. Retrogusto sabroso, largo, fuerte. Diferente.

GASTRONOMÍA Ideal para la cocina de autor, creativa, de nuevas tendencias. Amalgama sabores y multiplica las sensaciones gustativas. En la gastronomía tradicional, resulta indicado para platos de carne y cocina elaborada de asados, caza, civets. Buen acompañante también para erizos de mar y quesos, curados y semicurados.

ELABORACIÓN Selección rigurosa de la uva procedente de las vides más viejas de carinyena y de garnacha, las variedades propias del Ampurdán. Vendimiado con esmero, a mano y en el momento óptimo de madurez fenólica. Despalillado y sangrado en un 20%. Premaceración a baja temperatura durante tres días. Maceración y fermentación de 30 días a una temperatura que no supera los 28 °C, con numerosos remontados y delestaje. Fermentación maloláctica y maduración en depósito con microoxigenación. Crianza en botella. 🌿

*The unknown dimension:
a different wine.*

TASTING NOTES Surprising. Cherry colour. Very special, energetic aromas of undergrowth with mineral nuances. Balsamic notes. On the palate the wine is concentrated, intense and full of flavour, with very prolonged persistence. A long, full, strong aftertaste. Different.

GASTRONOMY Ideal for accompanying innovative dishes of creative and signature cuisine. It combines flavours and multiplies the taste sensations. With traditional fare, it is excellent with meats, roasts, game and also accompanies sea urchins and cured and semi-cured cheeses.

PRODUCTION Rigorous selection of grapes from the oldest vines of Carinyena and Garnatxa, the varieties proper to the Empordà. The grapes are carefully hand-picked at the optimal moment of phenolic ripeness and then destalked. 20% of the must is run off. Pre-maceration at low temperature for three days. Maceration and fermentation for 30 days at a temperature no higher than 28 °C, with regular pumping-over and delestage. Malolactic fermentation and ripening in tank with micro-oxydation. Bottle ageing. 🌿

Empordàlia