




Sinols

rosat 2010

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



*Cel rogenic,
capvespre gentil.*

TAST Color de cel rogenic, vermell pàl·lid i atractiu. A l'olfacte exhibeix aroma subtil de fruita vermella —maduixetes i cireres—, de bon identificar. Sabor de boca càlid i intens. Mercès a la maceració del raïm madur, té un final ple, dens, agradable i persistent.

GASTRONOMIA Acompanya perfectament plats de pasta, llegums, arrossos, verdures, entremesos, carns blanques i formatges frescos i semicurats. Nogensmenys, atesa la seva marcada personalitat, també convenç amb plats de cuina mediterrània tradicional, habitualment reservats a vins negres.

ELABORACIÓ Combinació harmònica de les varietats garnatxa (40%) i carinyena (30%), amb petites proporcions de cabernet sauvignon, syrah, merlot i ull de llebre, totes elaborades per separat. La verema dura tot el mes de setembre, collint cada varietat quan aquesta assoleix la maduració fenòlica. El raïm es desrapa i es macera en fred un mínim de 48 hores. Després, en funció del tast, se sagna el most flor. La fermentació alcohòlica té una durada aproximada de 21 dies a una temperatura de 16 °C. 🌸

*Cielo rojizo,
atardecer amable.*

NOTA DE CATA Color de cielo rojizo, rojo pálido y atractivo. En nariz exhibe aroma sutil de fruta roja —fresitas y cerezas—, de fácil identificar. En boca es cálido e intenso. Gracias a la maceración de la uva madura, ofrece un final pleno, denso, agradable y persistente.

GASTRONOMÍA Acompaña perfectamente platos de pasta, legumbres, arroces, verduras, entremeses, carnes blancas y quesos frescos y semicurados. No obstante, y dada su marcada personalidad, también convence con platos de la cocina mediterránea tradicional, habitualmente reservados a vinos tintos.

ELABORACIÓN Combinación armónica de las variedades garnatxa (40%) y carinyena (30%), con pequeñas proporciones de cabernet sauvignon, syrah, merlot y tempranillo, todas elaboradas por separado. La vendimia se extiende a lo largo de todo el mes de septiembre, recogándose cada variedad cuando adquiere la maduración fenólica. Tras el despalillado, la uva se macera en frío un mínimo de 48 horas. Después, en función de la cata, se procede al sangrado del mosto flor. La fermentación alcohólica tiene una duración aproximada de 21 días a una temperatura de 16 °C. 🌸

*Red sky at night,
shepherd's delight.*

TASTING NOTES Attractive colour of a pale red sky. Subtle aroma of red fruits, particularly wild strawberries and cherries. Warm, intense flavour. Thanks to the maceration of the ripe grapes, the finish is full, dense, pleasant and persistent.

GASTRONOMY Perfect for accompanying pasta, pulses, rice dishes, vegetables, hors d'oeuvres, white meats and fresh and semi-cured cheeses: but due to its marked personality it is also excellent with traditional Mediterranean dishes for which red wines are customarily reserved.

PRODUCTION A harmonious combination of the varieties Garnatxa (40%) and Carinyena (30%), with small proportions of Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot and Ull de Llebre, all produced separately. The harvest lasts all through the month of September, each variety being picked when it reaches phenolic ripeness. The grapes are destalked and cold-macerated for a minimum of 48 hours. Then, according to the results of the tasting, the free-run must is run off. Alcoholic fermentation has an approximate duration of 21 days at a temperature of 16 °C. 🌸