


Antima

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



*Cultura antiga,
història del vi.*

TAST Vi de culte obligat, recull amb riquesa tots els matisos de la viticultura de l'Empordà. Color vermell cirera intens amb tons granatosos al menisc. Aroma potent amb abundant presència de sotobosc, tòfones, confitura, orellanes, tocs de compota i de regalèssia. A la boca és molt concentrat, saborós, amb una persistència llarga i amb tons de caramel i arrop. Postgust intens, delectable i prolongat.

GASTRONOMIA Harmonitza amb taules de carn vermella, rostits, caça, cuina substanciosa, formatges curats i semicurats. També convida a descobrir l'extensa gamma de la gastronomia hivernal empordanesa, els platillos i la cuina dels bolets.

ELABORACIÓ Carinyena i garnatxa de les nostres vinyes més velles, arrels de la història del vi empordanès. Raïm veremat a mà en el moment òptim de maduresa fenòlica i rigorosament seleccionat. Desrapat i sagnat (20%). Premaceració a baixa temperatura durant tres dies. Maceració-fermentació de 30 dies a una temperatura que no supera els 28 °C, amb nombrosos remuntatges i delestatge. Fermentació malolàctica en bótes noves de roure francès, realitzant el bastoneatge. Repòs a les bótes durant 12 mesos. Criança en ampolla. 🍷

*Cultura antigua,
historia del vino.*

NOTA DE CATA Vino de culto obligado, reúne todos los matices de la viticultura del Ampurdán. Color rojo cereza intenso con tonos granates en el menisco. Aroma potente con abundante presencia de sotobosque, trufas, confitura, orejones, toques de compota y de regaliz. En boca es muy concentrado, sabroso, con una persistencia larga y con tonos de caramelo y arrop. Retrogusto intenso, deleitoso y prolongado.

GASTRONOMÍA Marida con platos de carne roja, asados, caza, cocina sustanciosa, quesos curados y semicurados. Invita también a descubrir la extensa gama de la gastronomía invernal mediterránea, los guisos y la cocina de las setas.

ELABORACIÓN Cariñena y garnacha de nuestras vides más viejas, raíces de la historia del vino ampurdanés. La uva, que se vendimia a mano en el momento óptimo de madurez fenólica, es rigurosamente seleccionada. Despalillado y sangrado (20%). Premaceración a baja temperatura durante tres días, seguida de maceración-fermentación de 30 días a una temperatura que no supera los 28 °C, con numerosos remontados y délestaje. Fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés, realizando el bastoneo. Reposo en barrica durante 12 meses. Crianza en botella. 🍷

*An ancient culture,
the history of wine.*

TASTING NOTES A wine to be revered, that brings together all of the nuances of Empordà winemaking. An intense cherry red colour with maroon tones in the rim. A powerful aroma with abundant presence of undergrowth, truffles, jam, dried apricots, preserves and liquorice. On the palate it is very concentrated, full of flavour, with long persistence and tones of caramel and must syrup. Intense, flavourful and prolonged aftertaste.

GASTRONOMY Accompanies red meats, roasts, game and other substantial dishes, along with cured and semi-cured cheeses. It also invites us to discover the wide range of the Empordà's winter cooking, its *platillos* and its wild mushroom dishes.

PRODUCTION The Carinyena and Garnatxa grapes from our oldest vines, the roots of the history of Empordanese wine, are hand-picked at the optimal moment of phenolic ripeness and carefully selected, and then destalked. 20% of the must is run off. Pre-maceration at low temperature for three days. Maceration-fermentation for 30 days at a temperature no higher than 28 °C, with regular pumping-over and delestage. Malolactic fermentation in new French oak casks, with bâtonnage. The wine then rests in the casks for 12 months and finally is aged in the bottle. 🍷

Empordàlia