

SOMIADORS



Somiadors rinde culto al viento, y a la luna, que sirve de faro a aquellos que cada noche sueñan con un mundo mejor. Y a los surrealistas, que han encontrado en el Empordà su paraíso particular: un escenario acorde a sus fantasías. Este vino también es un homenaje a la naturaleza de un territorio donde los viticultores han sabido sobreponerse a las adversidades para forjarse un presente provechoso y un futuro ilusionante. Como aquel que anhelan los *somiadors*, los soñadores. Un vino elaborado con las dos variedades dominantes del Empordà –cariñena y garnacha–, que recoge el carácter de un territorio marcado por la fuerza de la tramontana, la inspiración y la belleza de un paisaje único, enmarcado por los Pirineos y la Costa Brava.

Cosecha: 2014

DO: Empordà

Enólogo: Albert Llopart

Variedades: Cariñena y garnacha

Crianza:

Aproximadamente el 70% del vino ha envejecido durante 9 meses en barrica francesa nueva y de segundo uso.

Grado alcohólico: 14,5% vol.

Nota de cata:

Color rubí, con ribetes granates. Aroma de frutos maduros (confitura de fresas, melocotón), con agradables y limpias notas de bosque mediterráneo (tomillo) y especias (clavo). Bien estructurado, con fuerza y extraordinaria personalidad.

7 M A G N Í F I C S