



PUNTIAPART*

2007

85% Cabernet sauvignon

15% Samsó

Puntipart*

Envelliment de 13 mesos en barriques de roure francès, hongarès i romanès. Vi de color cirera picota de capa intensa. En nas, vi llarg i d'elevada intensitat olfactiva. Aromes de fruita madura i minerals, combinades amb aromes terciàries pròpies de la seva criança en barriques de roure. Molt equilibrat i concentrat en boca, amb tanins elegants i complexos. És el vi amb més recorregut del celler

'Punto y aparte'

Envejecimiento de 13 meses en barricas de roble francés, húngaro y rumano. Vino de color cereza picota de capa intensa. En nariz, vino largo y de elevada intensidad olfativa. Aromas de fruta madura y minerales, combinadas con aromas terciarios propios de su crianza en barricas de roble. Muy equilibrado y concentrado en boca, con taninos elegantes y complejos. Es el vino con mayor recorrido de la bodega

*lavinyeta

CARRETERA DE MOLLET A MASARAC
17752 MOLLET DE PERALADA
ALT EMPORDÀ, SPAIN

T 647 748 809 JOSEP SERRA
CELLER@LAVINYETA.ES
WWW.LAVINYETA.ES

DO EMPORDÀ

Vi oficial del Centenari de la Costa Brava 2008-2009

Premi Arrels del vi 2009

90 punts Guia Peñín 2010



PRODUCTE PREMIAT



COLLIT A MÀ



13 MESOS D'ENVELLIMENT EN BOTES



CONTÉ RAÏM DE VINYES VELLES DE 80 ANYS



ELABORAT PER PRODUCCIÓ INTEGRADA



POTENCIAL DE GUARDA 10 ANYS



TEMPERATURA DE SERVEI 19°C



Alcohol 14,5%vol
Acidesa volàtil 0,65g/l
Sucres residual >2g/l
SO₂ lliure 25mg/l
SO₂ total 60mg/l
PH 3,95
Tap suro natural
Ampolla Domaine

Caixa
6 ampolles 75cl
305mm llarg
245mm ample
160mm alt
Pes total 8kg

Europalet
88 caixes
8 files x 11 caixes/fila
Total 528 ampolles
Pes brut 396kg
Pes total 719kg