



## LLAVORS\*

2010

38% Samsó  
35% Cabernet sauvignon  
20% Merlot  
7% Cabernet franc

### Llavors\*

Envelliment de 5 mesos en botes noves de roure francès, hongarès i romanès. Vi de color cirera picota de capa intensa. Elevada intensitat olfactiva que conserva les aromes primàries de fruita madura, combinades amb aromes terciàries pròpies de la seva criança en barriques de roure. Molt equilibrat amb boca, tanins fins, molt integrats que li confereixen una bona columna vertebral per un bon recorregut en ampolla

### 'Entonces'

Envejecimiento de 5 meses en barricas nuevas de roble francés, húngaro y rumano. Vino de color cereza picota de capa intensa. Elevada intensidad olfativa que conserva los aromas primarios de fruta madura, combinados con aromas terciarios propios de su crianza en barricas de roble. Muy equilibrado en boca, taninos finos, muy integrados que le confieren una buena columna vertebral para un buen recorrido en botella

## \*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

Premi Laus de disseny gràfic 2009

Premi Arrels del vi 2008

Galardó Wine Style Asia 2008



PRODUCTE PREMIAT



COLLIT A MÀ



5 MESOS D'ENVELLIMENT EN BOTES



CONTÉ RAÏM DE VINYES VELLES DE 50 ANYS



ELABORAT PER PRODUCCIÓ INTEGRADA



POTENCIAL DE GUARDA 7 ANYS



TEMPERATURA DE SERVEI 18°C



**Alcohol** 14,5%vol  
**Acidesa volàtil** 0,6g/l  
**Sucres residual** >2g/l  
**SO<sub>2</sub> lliure** 25mg/l  
**SO<sub>2</sub> total** 60mg/l  
**PH** 3,95  
**Tap suro natural**  
**Ampolla** Bordelesa Esfera

**Caixa**  
6 ampolles 75cl  
305mm llarg  
245mm ample  
160mm alt  
Pes total 7,25kg

**Europalet**  
88 caixes  
8 files x 11 caixes/fila  
Total 528 ampolles  
Pes brut 396kg  
Pes total 653kg