

## Denominació d'origen

Empordà

## Anyada

2019

## Criança

Vi jove.

## Tipus d'ampolla

Borgonya, color molsa, 75 cl

## Varietat del raïm

Garnatxa Roja (78%), Macabeu (22%).

## Elaboració

Vinificació del most flor a una temperatura controlada de 15°C.



“ L’Empordà sempre ha estat font d’inspiració per artistes, aquest vi és un homenatge a una terra que ens inspira. ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

## Nota de tast

Color groc palla amb tonalitats daurades.

Aroma intensa de fruita dolça i amb fines notes especiades. En boca és ampli, gras, envolvent, amb una acidesa molt viva.

És un vi equilibrat, persistent i amb un final amable. Té una personalitat única, diferent i molt definida, gràcies a la varietat Garnatxa Roja.

## Anàlisi

Graduació: 14,20 % vol.

SO2 lliure: 16 mg/l.

SO2 total: 80 mg/l.

Acidesa total: 3,60 g/l (a.s.).

Acidesa volàtil: 0,52 g/l (a.a.).

Sucres residuals: 0,80 g/l.