

## Denominación de origen

Empordà

## Añada

2018

## Crianza

Vino joven.

## Tipo de botella

Borgoña nueva, color Musgo, 75 cl.

## Variedad de la uva

Garnatxa Blanca (100%).

## Elaboración.

Fermentación del mosto flor a temperatura controlada de 15°C.



“ **Una Garnacha blanca que expresa el potencial de esta variedad típica del Empordà.** ”

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

## Nota de cata

Color amarillo pálido con tonos verdosos. Aromáticamente intenso, presenta recuerdos de frutas frescas, hierbas aromáticas y recuerdos anisados. En boca es equilibrado, fresco y envolvente. Es un vino complejo, largo y agradable en su conjunto, con una marcada personalidad varietal.

## Análisis

Graduación: 12,50% vol.  
SO<sub>2</sub> libre: 20 mg/l.  
SO<sub>2</sub> total: 90 mg/l.  
Acidez total: 3,40 g/l (a.s.).  
Acidez volátil: 0,42 g/l (a.a.).  
Azúcares residuales: 0,60 g/l.

# Només Garnatxa Blanca