

Denominación de origen

Empordà

Añada

2019

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: 13,80% vol.
SO₂ libre: 18 mg/l.
SO₂ total: 80 mg/l.
Acidez total: 3,50 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,45 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 0,50 g/l.

Només Garnatxa Blanca