

Denominación de origen  
Catalunya

Añada  
2016

Crianza  
Vino joven.

Tipo de botella  
Bordelesa *prestige*, verde A.V., 75 cl.

Variedad de la uva  
Macabeu (70%), Garnatxa Blanca (30%).

Elaboración  
Vinificación del mosto flor a temperatura controlada de 16°C.



## Blanc de Blancs

“ Más de 30 años elaborando un vino que ya se ha convertido en un clásico. ”

*Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.*

### Nota de cata

Color amarillo pajizo con tonalidades verdosas.  
Aroma de frutas frescas, con un toque floral.  
En boca es equilibrado, redondo, amable y muy persistente.  
Es un vino complejo, largo y envolvente.

### Análisis

Graduación: 11,90% Vol.  
SO<sub>2</sub> libre: 20 mg/l.  
SO<sub>2</sub> total: 100 mg/l.  
Acidez total: 3,50 g/l (a.s.).  
Acidez volátil: 0,18 g/l (a.a.).  
Azúcares residuales: 0,30 g/l.