



“ Un rosado estructurado, complejo y con personalidad, marcado por su alma ampurdanesa. ”

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

Denominación de origen
Empordà

Añada
2016

Crianza
Vino joven.

Tipo de botella
Bordelesa Terroir, color blanco, 75 cl .

Variedad de la uva
Cabernet Sauvignon (95%), Garnatxa (5%).

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

Nota de cata

Color rojo frambuesa. Aroma de frutos rojos con finas notas vegetales y un agradable tono lácteo. En boca es fresco, redondo, envolvente y con un postgusto muy aromático. Tiene un final perfumado, expresivo, persistente y con sensaciones frutales. Es un vino muy equilibrado y de mucha personalidad.

Análisis

Graduación: 13,10% vol.
SO₂ libre: 20 mg/l.
SO₂ total: 110 mg/l.
Acidez total: 3,60 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,21 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 1,90 g/l.

Collection Rosé