

Denominación de origen

Empordà

Añada

2016

Crianza

Vi jove.

Tipo de botella

Bordelesa *prestige*, blanca, 37,5 i 75 cl.

Variedad de la uva

Samsó (48%), Merlot (33%),
Cabernet Sauvignon (12%), Garnatxa (4%), Syrah (3%)

Elaboración

Vinificación del mosto flor, ligeramente macerado, a una temperatura controlada de 16°C.



Rosé

“ Un rosado fiel a sus orígenes,
para disfrutar en todo
momento. ”

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

Nota de cata

Color rosa frambuesa con ribete violáceo.
Aroma afrutado, especiado y con un fondo floral.
En boca es graso a la vez que fresco y muy envolvente.
Es un vino equilibrado, con una buena entrada en boca,
persistente y largo.

Análisis

Graduación: 13,10% vol.
SO₂ libre: 22 mg/l.
SO₂ total: 100 mg/l.
Acidez total: 3,50 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,28 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 0,34 g/l.