

## Denominación de origen

Empordà

## Añada

2019

## Crianza

Vino joven, pero con un 11% envejecido en barricas nuevas de Acacia

## Tipo de botella

Bordelesa *Ancienne 2*, color antique, 75 cl y 150 cl.

## Variedad de la uva

Chardonnay (57%), Sauvignon Blanc (43%).

## Elaboración

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



## Collection Blanco

“ Una colección de aromas del Empordà que transmiten elegancia y frescura. ”

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

## Nota de cata

Color amarillo paja brillante.

Aroma con expresión de frutas dulces, con recuerdos de melocotón y plátano. En boca es redondo, fresco, equilibrado y envolvente.

Es un vino intenso y complejo con un final muy largo y expresivo. Destaca su complejidad y personalidad única

## Análisis

Graduación: 13,0 % vol.

SO<sub>2</sub> libre: 18 mg/l.

SO<sub>2</sub> total: 90 mg/l.

Acidez total: 3,50 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,48 g/l (a.ac.).

Azúcares residuales: 0,39 g/l.

