

Denominación de origen

Empordà

Añada

2019

Crianza

Vino joven con toque de madera, un 10% del vino rosado ha envejecido en botas de roble francés.

Tipo de botella

Bordelesa Terroir, color blanco, 75 cl.

Variedad de la uva

Cabernet Sauvignon (81%), Samsó (10%), Merlot (9%).

Elaboración

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



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

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

Nota de cata

Color rosasalmón brillante.

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: 13,50% vol.

SO₂ libre: 19 mg/l.

SO₂ total: 90 mg/l.

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

Acidez volátil: 0,42 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 1,80 g/l.

Collection Rosé

