

## Denominació d'origen

Empordà

## Anyada

2019

## Criança

6 mesos en bóta nova d'acàcia, realitzant  
*battonages* periòdicament.

## Tipus d'ampolla

Borgonya Authentique, color Oak, 75 cl

## Varietat del raïm

Chardonnay (100%).

## Elaboració

Fermentació i envelliment en botes  
noves d'acàcia a 15°C.



“ Nascut de les vinyes més velles de Perelada, fermentat i envellit en roure. És un blanc singular. ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

## Nota de tast

Color groc amb tonalitats daurades.

Aroma de fruites fresques, amb un fons balsàmic en perfecta consonància amb les fines i delicades notes de la bóta.

En boca és fresc a la vegada que gras, envolupant, elegant i equilibrat.

Destaca la seva complexitat i personalitat única, reflex de les varietats de les quals prové.

## Anàlisi

Graduació: 13,5% vol.

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

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

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

Acidesa volàtil: 0,42 g/l (a.a.).

Sucres residuals: 0,45 g/l.

**Finca la Garriga Blanc**