

## Denominación de origen

Empordà

## Añada

2022

## Crianza

Vino joven.

## Tipo de botella

Borgoña nueva, color Musgo, 75 cl.

## Certificado Vegano

European Vegetarian Union

## Variedad de la uva

Garnacha Blanca (100%).

## Elaboración.

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



# Només Garnatxa Blanca

“ **Una Garnacha blanca que expresa el potencial de esta variedad típica del Empordà.** ”

Delfi Sanahuja. Enólogo jefe.

## Nota de cata

Color amarillo pálido con tonos verdosos.

Aromáticamente intenso, presenta recuerdos de frutas frescas, hierbas aromáticas y recuerdos anisados.

En boca es equilibrado, fresco y envolvente.

Es un vino complejo, largo y agradable en su conjunto, con una marcada personalidad varietal.

## Análisis

Graduación: 12,50% vol.

SO<sub>2</sub> libre: 19 mg/l.

SO<sub>2</sub> total: 70 mg/l.

Acidez total: 3,30 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,22 g/l (a.ac.).

Azúcares residuales: 0,20 g/l.

