

Denominación de origen

Empordà

Añada

2018

Crianza

Vino joven, pero con un 3% envejecido en barricas nuevas de Acacia

Tipo de botella

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

Variedad de la uva

Chardonnay (70%), Sauvignon Blanc (30%).

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: 13,50 % vol.

SO₂ libre: 19 mg/l.

SO₂ total: 80 mg/l.

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

Acidez volátil: 0,52 g/l (a.ac.).

Azúcares residuales: 0,29 g/l.

