

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2017

Criança

Vi jove amb un toc de fusta (4% envellit en bótes de roure francès).

Tipus d'ampolla

Bordelesa *Terroir*, blanca, 75 cl.

Varietat del raïm

Cabernet Sauvignon (48%), Garnatxa (39%), Syrah (13%).

Elaboració

Fermentació del most flor a temperatura controlada de 15°C.



“ **Un rosat estructurat, complex i amb personalitat, marcat per la seva ànima empordanesa.** ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

Nota de tast

Color rosa gerds.

Aroma de fruites vermelles amb fines notes vegetals i un agradable toc làctic.

En boca és fresc, rodó, envolvent i amb un postgust molt aromàtic.

Té un final perfumat, expressiu, persistent i amb sensacions afruitades. És un vi molt equilibrat i amb molta personalitat.

Anàlisi

Graduació: 13,50% vol.

SO₂ lliure: 18 mg/l.

SO₂ total: 80 mg/l.

Acidesa total: 3,60 g/l (a.s.).

Acidesa volàtil: 0,36 g/l (a.a.).

Sucres residuals: 1,20 g/l.

Collection Rosé

