

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2018

Criança

Vi jove.

Tipus d'ampolla

Borgonya nova, color musgo 75 cl.

Varietat del raïm

Garnatxa Blanca (100%).

Elaboració

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



“ Una Garnatxa blanca que expressa el potencial d'aquesta varietat típica de l'Empordà. ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

Nota de tast

Color groc pàl·lid amb tonalitats verdoses. Aromàticament és molt intens, recorda fruites fresques, herbes aromàtiques i uns records anissats. En boca és equilibrat, fresc, i envolupant. És un vi complex, llarg i agradable en el seu conjunt, amb una marcada personalitat varietal.

Anàlisi

Graduació: 12,50% vol.
SO₂ lliure: 20 mg/l.
SO₂ total: 90 mg/l.
Acidesa total: 3,40 g/l (a.s.).
Acidesa volàtil: 0,42 g/l (a.a.).
Sucres residuals: 0,60 g/l.

Només Garnatxa Blanca