

Denominació d'origen

Catalunya

Anyada

2016

Criança

Vi jove.

Tipus d'ampolla

Bordelesa *prestige*, verd A.V., 75 cl.

Varietat del raïm

Macabeu (70%), Garnatxa Blanca (30%).

Elaboració

Vinificació del most flor a temperatura controlada de 16°C.



“ Més de 30 anys elaborant un vi que ja s’ha convertit en un clàssic. ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

Nota de tast

Color groc palla amb tonalitats verdoses.

En nas destaquen les fruites blanques i les notes florals.

En boca és equilibrat, fresc, amable i molt persistent. És un vi complex amb un final de boca fresc, llarg i envolupant.

Anàlisi

Graduació: 11,90% vol.

SO₂ lliure: 20 mg/l.

SO₂ total: 100 mg/l.

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

Acidesa volàtil: 0,18 g/l (a.a.).

Sucres residuals: 0,30 g/l.

Blanc de Blancs