

## Denominación de origen

Empordà

## Añada

2017

## Crianza

Vino joven.

## Tipo de botella

Bordelesa *prestige*, blanca, 75 cl.

## Variedad de la uva

Merlot (57%), Samsó (21%),  
Ull de Llebre (16%), Syrah (6%).

## Elaboración

Vinificación del mosto flor, ligeramente macerado, a una temperatura controlada de 16°C.



## Rosé

“ Un rosado fiel a sus orígenes,  
para disfrutar en todo  
momento. ”

*Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.*

## Nota de cata

Color cereza claro con ribete violáceo.  
Aroma afrutado, especiado y con un fondo floral.  
En boca es graso a la vez que fresco y muy envolvente.  
Es un vino equilibrado, con una buena entrada en boca,  
persistente y largo.

## Análisis

Graduación: 13 % vol.  
SO<sub>2</sub> libre: 20 mg/l.  
SO<sub>2</sub> total: 105 mg/l.  
Acidez total: 3,50 g/l (a.s.).  
Acidez volátil: 0,32 g/l (a.a.).  
Azúcares residuales: 0,20 g/l.

