

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2019

Criança

Vi jove, però amb un 11% envellit en bótes noves d'Acàcia.

Tipus d'ampolla

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

Varietat del raïm

Chardonnay (57%), Sauvignon Blanc (43%).

Elaboració

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



“ Una col·lecció d'aromes de l'Empordà que transmeten elegància i frescor. ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

Nota de tast

Color groc palla brillant. Aroma amb expressió de fruites dolces, recordant el préssec i el plàtan. En boca és rodó, fresc, equilibrat i envolupant. És un vi intens i complex amb un final molt llarg i expressiu. Destaca la seva complexitat i personalitat úniques.

Anàlisi

Graduació: 13,0 % vol.

SO₂ lliure: 18 mg/l.

SO₂ total: 90 mg/l.

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

Acidesa volàtil: 0,48 g/l (a.ac.).

Sucres residuals: 0,29 g/l.

Collection Blanc

