

Denominación de origen

Empordà

Añada

2022

Crianza

Vino joven.

Tipo de botella

Borgoña. Color musgo. 75 cl.

Variedad de la uva

Garnatxa Blanca (40%),
Sauvignon blanc (37%), Garnatxa Roja (23%).

Elaboración

Vinificación del mosto flor a una
temperatura controlada de 15°C.



“ El Empordà siempre ha sido fuente de inspiración para artistas, este vino es un homenaje a una tierra que nos inspira. ”

Delfí Sanahuja. Enólogo Jefe.

Nota de cata

Color musgo.

Aroma intenso de fruta dulce y con finas notas especiadas. En boca es amplio, graso, envolvente, con una acidez muy viva.

Es un vino equilibrado, persistente y con un final amable.

Tiene una personalidad única, diferente y muy definida, gracias a la variedad Garnacha Roja.

Análisis

Graduación: 13% vol.

SO₂ libre: 24 mg/l.

SO₂ total: 90 mg/l.

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

Acidez volátil: 0,28 g/l (a.ac.).

Azúcares residuales: 0,70 g/l.