



Denominación de origen

Empordà

Añada

2016

Crianza.

Ocho meses en barricas nuevas de acacia, realizando *battonages* periódicamente.

Tipo de botella.

Borgoñesa, color musgo, 75 cl.

Variedad de la uva

Chardonnay (70%), Samsó Blanc (30%).

Elaboración

Fermentación en barricas nuevas de acacia a 15°C.

“ **Nacido de las viñas más viejas de Perelada, y fermentado y envejecido en roble. Es un blanco singular.** ”

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

Nota de cata

Color amarillo con tonos dorados.

Aroma de frutas frescas, con fondo balsámico y en perfecto ensamblaje con las finas y delicadas notas de la bodega.

En boca es fresco a la vez que graso, envolvente, elegante y equilibrado.

Destaca por su complejidad y personalidad única, reflejo de las variedades de las cuales proviene.

Análisis

Graduación: 13,0% vol.

SO2 libre: 20 mg/l.

SO2 total: 90 mg/l.

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

Acidez volátil: 0,37 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,30 g/l.

Finca la Garriga Blanco