

OLIVER CONTI

Denominación de origen

Empordà

Añada

2018

Crianza

40% del vino permanece seis meses en barricas bordelesas nuevas de roble francés Allier, 60% del vino en depósito de cemento de 1.900 litros en forma de huevo.

Tipo de botella

Bordelesa *Esevi*, 75 cl.

Variedad de la uva

Cabernet Franc (100%).

Elaboración

Vinificación en tinto, maceración media, fermentación controlada a 24°C.



“ El terreno granítico expresa la pureza de la personalidad varietal del Cabernet Franc. ”

Eduard Díaz. Enólogo.

Nota de cata

Color rojo rubí de capa media con menisco violáceo. Aroma que recuerda las frutas rojas y las notas especiadas.

En boca es suave, elegante, equilibrado y expresivo. Es un vino con una marcada personalidad de la variedad de la que proviene.

Análisis

Graduación: 13,40% Vol.
SO2 libre: 19 mg/l.
SO2 total: 80 mg/l.
Acidez total: 3,40 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,42 g/l (a.a.).
Azúcar residual: 0,10 g/l.

CABERNET FRANC