

OLIVER CONTI

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2018

Criança

40% del vi romà sis mesos en bótes bordaleses noves de roure francès Allier, 60 % del vi en dipòsit de ciment de 1.900 litres en forma d'ou.

Tipus d'ampolla

Bordelesa *Esevi*, 75 cl.

Varietat del raïm

Cabernet Franc (100%).

Elaboració

Vinificació en negre, maceració mitjana, fermentació controlada a 24°C.



“ El terreny granític expressa la puresa de la personalitat varietal del Cabernet Franc. ”

Eduard Díaz. Enòleg.

Nota de tast

Color vermell rubí de capa mitja amb menisc violaci. Aroma que recorda les fruites vermelles i les notes especiades.

En boca és suau, el·legant, equilibrat i expressiu. És un vi amb una marcada personalitat de la varietat de la qual prové.

Anàlisi

Graduació: 13,40% Vol.

SO₂ lliure: 19 mg/l.

SO₂ total: 80 mg/l.

Acidesa total: 3,40 g/l (a.s.).

Acidesa volàtil: 0,42 g/l (a.a.).

Sucre residual: 0,10 g/l.

CABERNET FRANC