

Denominación de origen

Empordà

Añada

2021

Crianza.

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

Tipo de botella.

Borgoña Authentique, color oak, 75 cl.

Variedad de la uva

Chardonnay (100%).

Elaboración

Fermentación y envejecimiento en barricas nuevas.



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

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

Nota de cata

Color amarillo con tonos dorados.

Aroma de frutas blancas, con fondo floral 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: 13,20% vol.

SO2 libre: 21 mg/l.

SO2 total: 110 mg/l.

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

Acidez volátil: 0,29 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,30 g/l.

Finca la Garriga Blanco