

Denominación de origen

Catalunya

Añada

2016

Crianza

Vino joven.

Tipo de botella

Bordelesa *prestige*, verde A.V., 75 cl.

Variedad de la uva

Macabeu (70%), Garnatxa Blanca (30%).

Elaboración

Vinificación del mosto flor a temperatura controlada de 16°C.



“ Más de 30 años elaborando un vino que ya se ha convertido en un clásico. ”

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

Nota de cata

Color amarillo pajizo con tonalidades verdosas.
Aroma de frutas frescas, con un toque floral.
En boca es equilibrado, redondo, amable y muy persistente.
Es un vino complejo, largo y envolvente.

Análisis

Graduación: 11,90% Vol.
SO₂ libre: 20 mg/l.
SO₂ total: 100 mg/l.
Acidez total: 3,50 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,18 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 0,30 g/l.

Blanc de Blancs