

Denominación de origen

Empordà

Añada

2017

Crianza

Vino Joven

Tipo de botella

Bordalesa prestige, verde A.V, de 75cl.

Variedad de uva

Garnatxa Blanca (85%), Sauvignon Blan (15%).

Elaboración

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



Nota de cata

Color amarillo pálido con tonalidades verdosas. Aroma de fruta dulce con unas finas y agradables notas florales y un fondo de frutas tropicales típico de la Sauvignon Blanc. Muy fresco en conjunto, con una agradable sensación de sedosidad. Es un vino equilibrado, largo, envolvente y con un buen paso de boca.

Análisis

Graduación: 12,50 % Vol.
Acidez total: 3,60 g/l (a.s.).
SO2 libre: 21 mg/l
SO2 total: 80 mg/l.
Acidez volátil: 0,36 g/l (a.a.).
Azúcar residual: 0,25 g/l.

Blanc Pescador Segunda Generación

