

OLIVER CONTI

Denominación de origen

Empordà

Añada

2017

Crianza

Vino joven.

Tipo de botella

Borgoñesa color musgo,
75 cl.

Variedad de la uva

Garnacha Negra (62%), Samsó (32%),
Cabernet Sauvignon (6%).

Elaboración

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



“ Un vino que nos traslada todo el gusto de la fruta y el aroma del mediterráneo. ”

Eduard Díaz. Enólogo.

Nota de cata

Color cereza con ribetes violáceos.

Aromáticamente es muy intenso y nos recuerda a las frutas rojas.

En boca es redondo, fresco, equilibrado y con los taninos presentes pero muy suaves que le aportan sedosidad y un agradable paso de boca.

Es un vino amable, con largo postgusto y de marcada personalidad.

Análisis

Graduación: 14,20% Vol.

SO2 libre: 18 mg/l.

SO2 total: 80 mg/l.

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

Acidez volátil: 0,52 g/l (a.a.).

Azúcar residual: 0,30 g/l.

Indispensable