

OLIVER CONTI

Denominación de origen

Empordà

Añada

2017

Crianza

Vino joven.

Tipo de botella

Borgoña Nueva, color blanco, 75 cl.

Variedad de la uva

Garnatxa Negra (100%).

Elaboración

Vinificación del mosto flor a temperatura controlada a 15°C.



“ **Un reflejo del paisaje ampurdanés; vivo, elegante y intenso.** ”

Eduard Díaz. Enólogo.

Nota de cata

Color rosa salmón pálido.

El aroma nos recuerda las frutas ácidas con un fondo floral.

En boca es fresco, graso y muy envolvente.

Es un vino equilibrado, largo y muy expresivo.

Análisis

Graduación: 13,50 % Vol.

SO2 libre: 20 mg/l.

SO2 total: 70 mg/l.

Acidez total: 3,50 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,32 g/l (a.a.).

Azúcar residual: 1,50 g/l.

Indispensable Rosé