



Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2016

Criança

8 mesos en bóta nova d'acàcia, realitzant *battonages* periòdicament.

Tipus d'ampolla

Borgonyesa, color molsa, 75 cl

Varietat del raïm

Chardonnay (70%), Samsó Blanc (30%).

Elaboració

Fermentació en bótes d'acàcia a 15°C.

“ Nascut de les vinyes més velles de Perelada, fermentat i envellit en roure. És un blanc singular. ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

Nota de tast

Color groc amb tonalitats daurades.

Aroma de fruites fresques, amb un fons balsàmic en perfecta consonància amb les fines i delicades notes de la bóta.

En boca és fresc a la vegada que gras, envolupant, elegant i equilibrat.

Destaca la seva complexitat i personalitat única, reflex de les varietats de les quals prové.

Anàlisi

Graduació: 13,0% vol.

SO₂ lliure: 20 mg/l.

SO₂ total: 90 mg/l.

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

Acidesa volàtil: 0,37 g/l (a.a.).

Sucres residuals: 0,30 g/l.

Finca la Garriga Blanc