

OLIVER CONTI

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2017

Criança

50% del vi romà quatre mesos en bótes bordaleses noves de roure francès Allier, 50 % del vi en dipòsit de ciment de 1.900 litres en forma d'ou.

Tipus d'ampolla

Bordelesa *Esevi*, 75 cl.

Varietat del raïm

Cabernet Franc (100%).

Elaboració

Vinificació en negre, maceració mitjana, fermentació controlada a 24°C.



“ El terreny granític expressa la puresa de la personalitat varietal del Cabernet Franc. ”

Eduard Díaz. Enòleg.

Nota de tast

Color vermell rubí de capa mitja amb menisc violaci. Aroma que recorda les fruites vermelles i les notes especiades. En boca és suau, el·legant, equilibrat i expressiu. És un vi amb una marcada personalitat de la varietat de la qual prové.

Anàlisi

Graduació: 14,30% Vol.
SO₂ lliure: 18 mg/l.
SO₂ total: 70 mg/l.
Acidesa total: 3,60 g/l (a.s.).
Acidesa volàtil: 0,42 g/l (a.a.).
Sucre residual: 0,10 g/l.

CABERNET FRANC