

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2017

Criança

Vi jove.

Tipus d'ampolla

Bordelesa *prestige*, blanca, 75 cl.

Varietat del raïm

Merlot (57%), Samsó (21%),
Ull de Llebre (16%), Syrah (6%).

Elaboració

Vinificació del most flor, lleugerament macerat amb les pells, a una temperatura controlada de 16°C.



Rosé

“ Un rosat fidel als seus orígens, per gaudir en tot moment. ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

Nota de tast

Color cirera clar amb ribet violaci.
Aroma a fruites dolces, especiada i amb un fons floral.
En boca és gras alhora que fresc i molt envolupant. És un vi molt equilibrat, amb un bon pas de boca, persistent i llarg.

Anàlisi

Graduació: 13 % vol.
SO₂ lliure: 20 mg/l.
SO₂ total: 105 mg/l.
Acidesa total: 3,50 g/l (a.s.).
Acidesa volàtil: 0,32 g/l (a.a.).
Sucre residuals: 0,20 g/l.