

## Denominació d'origen

Empordà

## Anyada

2018

## Criança

Vi jove, però amb un 3% envellit en bótes noves d'Acàcia.

## Tipus d'ampolla

.Bordelesa *Ancienne 2*, color antique, 75 cl i 150 cl.

## Varietat del raïm

Chardonnay (70%), Sauvignon Blanc (30%).

## Elaboració

Fermentació del most flor a temperatura controlada de 15°C.



## Collection Blanc

“ Una col·lecció d'aromes de l'Empordà que transmeten elegància i frescor. ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

## Nota de tast

Color groc palla brillant. Aroma amb expressió de fruites dolces, recordant el préssec i el plàtan. En boca és rodó, fresc, equilibrat i envolupant. És un vi intens i complex amb un final molt llarg i expressiu. Destaca la seva complexitat i personalitat úniques.

## Anàlisi

Graduació: 13,50 % vol.

SO<sub>2</sub> lliure: 19 mg/l.

SO<sub>2</sub> total: 80 mg/l.

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

Acidesa volàtil: 0,52 g/l (a.ac.).

Sucres residuals: 0,29 g/l.

