

OLIVER CONTI

Denominación de origen

Empordà

Añada

2018

Crianza

Cuatro meses en barricas nuevas de roble francés de Allier y de Acacia, realizando periódicamente la operación de battónage.

Tipo de botella

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

Variedad de la uva

Gewürztraminer (100%).

Elaboración

Fermentación en barricas nuevas de roble francés de Allier y de Acacia a temperatura controlada de 15°C.



“ El aroma intenso y elegante combinan a la perfección con una fuerte personalidad varietal. ”

Eduard Díaz. Enólogo.

Nota de cata

Color amarillo con tonalidades doradas. Aroma terpénico, con recuerdos de frutas tropicales, con un fondo balsámico y en perfecto ensamblaje con las finas y delicadas notas de las barricas. En boca es fresco a la vez que graso, envolvente, elegante y equilibrado. Destaca su complejidad y personalidad única, reflejo de la variedad de la que proviene.

Análisis

Graduación: 13,5% Vol.
SO2 libre: 18 mg/l.
SO2 total: 70 mg/l.
Acidez total: 3,40 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,46 g/l (a.a.).
Azúcar residual: 0,50 g/l.

Gewürztraminer