

OLIVER CONTI

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2018

Criança

Quatre mesos en bótes noves de roure francès d'Allier i d'Acàcia, realitzant periòdicament l'operació de battônage.

Tipus d'ampolla

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

Varietat del raïm

Gewurztraminer (100%).

Elaboració

Fermentació en bótes noves de roure francès d'Allier i d'Acàcia a temperatura controlada de 15°C.



“ L'aroma intens i elegant combinen a la perfecció amb una forta personalitat varietal. ”

Eduard Díaz. Enòleg.

Nota de tast

Color groc amb tonalitats daurades. Aroma terpènic, amb records de fruites tropicals, amb un fons balsàmic i en perfecte ensamblatge amb les fines i delicades notes de les bótes. En boca és fresc a la vegada que gras, envolvent, elegant i equilibrat. Destaca la seva complexitat i personalitat única, reflexe de la varietat de la qual prové.

Anàlisi

Graduació: 13,5% Vol.
SO₂ lliure: 18 mg/l.
SO₂ total: 70 mg/l.
Acidesa total: 3,40 g/l (a.s.).
Acidesa volàtil: 0,46 g/l (a.a.).
Sucre residual: 0,50 g/l.

Gewürztraminer