

# OLIVER CONTI

## Denominació d'origen

Empordà

## Anyada

2018

## Criança

Vi jove.

## Tipus d'ampolla

Borgonyesa color Musgo, 75 cl.

## Varietat del raïm

Sauvignon Blanc (42%), Moscat (25%),  
Macabeu (22%), Chardonnay (11%).

## Elaboració

Vinificació del most flor a  
temperatura controlada a 16°C.



“ Un esclat d'aromes florals i  
afruitats que ens regala un vi  
modern. ”

Eduard Díaz. Enòleg.

## Nota de tast

Color groc pàlid amb reflexos verdosos.  
Aroma intens de fruita dolça, fines notes tropicals i amb  
un fons floral.  
En boca és gras, sàpid i fresc a la vegada.  
És un vi intens, agradable i amb molta personalitat.

## Anàlisi

Graduació: 13% 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: 0,49 g/l (a.a.).  
Sucre residual: 2,10 g/l.

## Indispensable Blanc