

# OLIVER CONTI

## Denominació d'origen

Empordà

## Anyada

2018

## Criança

Vi jove.

## Tipus d'ampolla

Borgonyesa color Musgo, 75 cl.

## Varietat del raïm

Garnatxa Negra (60%), Syrah (40%).

## Elaboració

Vinificació en negre, maceració mitjana, fermentació controlada a 24°C.



“ Un vi que ens trasllada tot el gust de la fruita i l'aroma del Mediterrani. ”

Eduard Díaz. Enòleg.

## Nota de tast

Color cirera amb ribets violacis.

Aromàticament és molt intens i ens recorda a les fruites vermelles.

En boca és rodó, fresc, equilibrat i amb els tanins presents però molt suaus que li aporten sedositat i un agradable pas de boca.

És un vi amable, amb llarg postgust i de marcada personalitat.

## Anàlisi

Graduació: 13,50% Vol.

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

SO<sub>2</sub> total: 70 mg/l.

Acidesa total: 3,30 g/l (a.s.).

Acidesa volàtil: 0,52 g/l (a.a.).

Sucre residual: 0,35 g/l.

## Indispensable