

Denominación de origen

Empordà

Añada

2018

Crianza.

Seis meses en barricas nuevas de acacia, realizando *battonages* periódicamente.

Tipo de botella.

Borgoña Authentique, color oak, 75 cl.

Variedad de la uva

Chardonnay (70%), Cariñena Blanca (30%).

Elaboración

Fermentación y envejecimiento en barricas nuevas de acacia a 15°C.



“ Nacido de las viñas más viejas de Perelada, fermentado y envejecido en roble. Es un blanco singular. ”

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

Nota de cata

Color amarillo con tonos dorados.

Aroma de frutas frescas, con fondo balsámico y en perfecto ensamblaje con las finas y delicadas notas de la bodega.

En boca es fresco a la vez que graso, envolvente, elegante y equilibrado.

Destaca por su complejidad y personalidad única, reflejo de las variedades de las cuales proviene.

Análisis

Graduación: 13,50% vol.

SO2 libre: 19 mg/l.

SO2 total: 100 mg/l.

Acidez total: 3,40 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,34 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,85 g/l.

Finca la Garriga Blanco

