

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2018

Criança

6 mesos en bóta nova d'acàcia, realitzant
battonages periòdicament.

Tipus d'ampolla

Borgonya Authentique, color Oak, 75 cl

Varietat del raïm

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

Elaboració

Fermentació i envelliment en botes
noves d'acàcia a 15°C.



“ **Nascut de les vinyes més velles de Perelada, fermentat i envellit en roure. És un blanc singular.** ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

Nota de tast

Color groc amb tonalitats daurades.

Aroma de fruites fresques, amb un fons balsàmic en perfecta consonància amb les fines i delicades notes de la bóta.

En boca és fresc a la vegada que gras, envolupant, elegant i equilibrat.

Destaca la seva complexitat i personalitat única, reflex de les varietats de les quals prové.

Anàlisi

Graduació: 13,5% vol.

SO₂ lliure: 19 mg/l.

SO₂ total: 100 mg/l.

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

Acidesa volàtil: 0,34 g/l (a.a.).

Sucres residuals: 0,85 g/l.

Finca la Garriga Blanc