

Denominación de origen

Empordà

Añada

2018

Crianza

Vino joven.

Tipo de botella

Borgoña. Color musgo. 75 cl.

Variedad de la uva

Garnacha Roja (60%), Macabeu (40%).

Elaboración

Vinificación del mosto flor a una temperatura controlada de 15°C.



“ El Empordà siempre ha sido fuente de inspiración para artistas, este vino es un homenaje a una tierra que nos inspira. ”

Delfí Sanahuja. Enólogo Jefe.

Nota de cata

Color amarillo pajizo con tonalidades doradas. Aroma intenso de fruta dulce y con finas notas especiadas. En boca es amplio, graso, envolvente, con una acidez muy viva.

Es un vino equilibrado, persistente y con un final amable. Tiene una personalidad única, diferente y muy definida, gracias a la variedad Garnacha Roja.

Análisis

Graduación: 13% vol.

SO₂ libre: 20 mg/l.

SO₂ total: 95 mg/l.

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

Acidez volátil: 0,24 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,60 g/l.