

OLIVER CONTI

Denominación de origen

Empordà

Añada

2019

Crianza

Vino joven.

Tipo de botella

Borgoñesa color musgo, 75 cl.

Variedad de la uva

Sauvignon Blanc (80%), Moscat (20%).

Elaboración

Vinificación del mosto flor a temperatura controlada a 16°C.



“ **Un estallido de aromas florales y afrutados que nos regala un vino moderno.** ”

Eduard Díaz. Enólogo.

Nota de cata

Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Aroma intenso de fruta dulce, finas notas tropicales y con un fondo floral.

En boca es graso, sávido y fresco a la vez. Es un vino intenso, agradable y con mucha personalidad.

Análisis

Graduación: 13,50% Vol.

SO2 libre: 17 mg/l.

SO2 total: 90 mg/l.

Acidez total: 3,50 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,49 g/l (a.a.).

Azúcar residual: 2,50 g/l.

Indispensable