

# OLIVER CONTI

## Denominación de origen

Empordà

## Añada

2020

## Crianza

Vino joven.

## Tipo de botella

Borgoña Nueva, color blanco, 75 cl.

## Variedad de la uva

Garnacha Negra (70%), Ull de Llebre (30%).

## Elaboración

Vinificación del mosto flor, ligeramente macerado a temperatura controlada a 15°C.



“ **Un reflejo del paisaje ampurdanés; vivo, elegante y intenso.** ”

Eduard Díaz. Enólogo.

## Nota de cata

Color rosa salmón pálido.

El aroma nos recuerda las frutas ácidas con un fondo floral.

En boca es fresco, graso y muy envolvente.

Es un vino equilibrado, largo y muy expresivo.

## Análisis

Graduación: 13,80% Vol.

SO2 libre: 19 mg/l.

SO2 total: 75 mg/l.

Acidez total: 3,60 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,32 g/l (a.a.).

Azúcar residual: 0,20 g/l.

## Indispensable Rosé