

Denominación de origen

Empordà

Añada

2020

Crianza

Vino joven.

Tipo de botella

Bordelesa *prestige*, blanca, 75 cl.

Variedad de la uva

Garnatxa Negra (93%), Ull de llebre (7%)

Elaboración

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



Rosé

“ **Un rosado fiel a sus orígenes, para disfrutar en todo momento.** ”

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

Nota de cata

Color rosa salmón brillante.
Aroma intenso de frutas dulces, especiado y con un fondo floral.
Es un vino equilibrado, con una buena entrada en boca, persistente y largo.

Análisis

Graduación: 13,5% vol.
SO₂ libre: 18 mg/l.
SO₂ total: 90 mg/l.
Acidez total: 3,70 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,33 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 0,30 g/l.