

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2020

Criança

Vi jove.

Tipus d'ampolla

Bordelesa *prestige*, blanca, 75 cl.

Varietat del raïm

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

Elaboració

Vinificació del most flor a una temperatura controlada de 15°C.



Rosé

“ **Un rosat fidel als seus orígens, per gaudir en tot moment.** ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

Nota de tast

Color rosa salmó brillant

Aroma intens fruites dolces, especiada i amb un fons floral.

És un vi molt equilibrat, amb un bon pas de boca, persistent i llarg.

Anàlisi

Graduació: 13,5 % vol.

SO₂ lliure: 18 mg/l.

SO₂ total: 90 mg/l.

Acidesa total: 3,70 g/l (a.s.).

Acidesa volàtil: 0,33 g/l (a.a.).

Sucres residuals: 0,30 g/l.