

## Denominación de origen

Catalunya

## Añada

2021

## Crianza

Vino joven.

## Tipo de botella

Bordelesa *prestige*, verde A.V., 75 cl.

## Variedad de la uva

Macabeu (60%), Garnatxa Blanca (40%).

## Elaboración

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



“ Más de 30 años elaborando un vino que ya se ha convertido en un clásico. ”

*Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.*

## Nota de cata

Color amarillo pajizo con tonalidades verdosas.  
Aroma de frutas frescas, con un toque floral.  
En boca es equilibrado, redondo, amable y muy persistente.  
Es un vino complejo, largo y envolvente.

## Análisis

Graduación: 12% Vol.  
SO<sub>2</sub> libre: 17 mg/l.  
SO<sub>2</sub> total: 80 mg/l.  
Acidez total: 3,50 g/l (a.s.).  
Acidez volátil: 0,28 g/l (a.a.).  
Azúcares residuales: 0,10 g/l.

## Blanc de Blancs