

## Denominación de origen

Empordà

## Añada

2022

## Crianza

Vino joven, pero con un 4% criado en barricas nuevas de Acacia añada 2021.

## Tipo de botella

Bordelesa *Ancienne 2*, color antique.

## Variedad de la uva

Chardonnay (55%), Sauvignon Blanc (45%).

## Elaboración

Vinificación del mosto flor a temperatura controlada de 15°C.



“ Una colección de aromas del Empordà que transmiten elegancia y frescura. ”

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

## Nota de cata

Color amarillo paja brillante.

Aroma con expresión de frutas dulces, recordando al melocotón y plátano. En boca es redondo, fresco, equilibrado y envolvente.

Es un vino intenso y complejo con un final muy largo y expresivo. Destaca su complejidad y personalidad única

## Análisis

Graduación: 13 % vol.

SO<sub>2</sub> libre: 17 mg/l.

SO<sub>2</sub> total: 80 mg/l.

Acidez total: 3,20 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,22 g/l (a.ac.).

Azúcares residuales: 0,20 ,g/l.

## Collection Blanco