

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2022

Criança

Vi jove, però amb un 4% criat en bótes noves d'Acàcia anyada 2021.

Tipus d'ampolla

Bordelesa *Ancienne 2*, color antique.

Varietat del raïm

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

Elaboració

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



“ **Una col·lecció d'aromes de l'Empordà que transmeten elegància i frescor.** ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

Nota de tast

Color groc palla brillant.

Aroma amb expressió de fruites dolces, recordant el préssec i el plàtan, amb un lleuger toc del pas per fusta. En boca és rodó, fresc, equilibrat i envoltant. És un vi intens i complex amb un final molt llarg i expressiu. Destaca la seva complexitat i personalitat única.

Anàlisi

Graduació: 13 % vol.

SO₂ lliure: 17 mg/l.

SO₂ total: 80 mg/l.

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

Acidesa volàtil: 0,22 g/l (a.ac.).

Sucres residuals: 0,20 g/l.

Collection Blanc