

Denominación de origen

Empordà

Añada

2022

Crianza

Vino joven. Envejecimiento en depósitos de hormigón.

Variedad de la uva

Garnatxa Blanca, Sauvignon Blanc.

Elaboración

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



“ El vino que tantas veces hemos ofrecido a nuestros invitados ”

Delfi Sanahuja. Enólogo.

Nota de cata

Color amarillo paja brillante. Aroma con expresión de frutas dulces, notas herbáceas y con un toque floral al fondo.

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: 13,50 %

Contiene sulfitos.



Obsequi