

OLIVER CONTI

Denominación de origen

Empordà

Añada

2017

Crianza

Vino joven.

Tipo de botella

Borgoñesa color musgo, 75 cl.

Variedad de la uva

Macabeu (47%), Sauvignon Blanc (35%),
Moscat (15%), Garnatxa Blanca (3%).

Elaboración

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



“ Un estallido de aromas florales y afrutados que nos regala un vino moderno. ”

Eduard Díaz. Enólogo.

Nota de cata

Color amarillo pálido con reflejos verdosos.
Aroma intenso de fruta dulce, finas notas tropicales y con un fondo floral.
En boca es graso, sávido y fresco a la vez.
Es un vino intenso, agradable y con mucha personalidad.

Análisis

Graduación: 13% Vol.
SO2 libre: 20 mg/l.
SO2 total: 90 mg/l.
Acidez total: 3,60 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,36 g/l (a.a.).
Azúcar residual: 2,80 g/l.

Indispensable