

OLIVER CONTI

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2017

Criança

Vi jove.

Tipus d'ampolla

Borgonyesa color Musgo, 75 cl.

Varietat del raïm

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

Elaboració

Vinificació del most flor a temperatura
controlada a 16°C.



“ Un esclat d'aromes florals i
afruitats que ens regala un vi
modern. ”

Eduard Díaz. Enòleg.

Nota de tast

Color groc pàlid amb reflexos verdosos.
Aroma intens de fruita dolça, fines notes tropicals i amb
un fons floral.
En boca és gras, sàpid i fresc a la vegada.
És un vi intens, agradable i amb molta personalitat.

Anàlisi

Graduació: 13% Vol.
SO₂ lliure: 20 mg/l.
SO₂ total: 90 mg/l.
Acidesa total: 3,60 g/l (a.s.).
Acidesa volàtil: 0,36 g/l (a.a.).
Sucre residual: 2,80 g/l.

Indispensable Blanc