

OLIVER CONTI

Denominación de origen

Empordà

Añada

2021

Crianza

Tres meses en barricas nuevas de segundo vino de roble francés d'Allier y Acacia.

Tipo de botella

Bordelesa *Ancienne 2*, color antique, 75 cl.

Variedad de la uva

Gewürztraminer (100%).

Elaboración

Fermentación a temperatura controlada de 15°C.



“ El aroma intenso y elegante combinan a la perfección con una fuerte personalidad varietal. ”

Eduard Díaz. Enólogo.

Nota de cata

Color amarillo con tonalidades doradas.

Aroma terpénico, con recuerdos de frutas tropicales, con un fondo balsámico y en perfecto ensamblaje con las finas y delicadas notas de las barricas.

En boca es fresco a la vez que graso, envolvente, elegante y equilibrado.

Destaca su complejidad y personalidad única, reflejo de la variedad de la que proviene.

Análisis

Graduación: 13,20% Vol.

SO2 libre: 29 mg/l.

SO2 total: 95 mg/l.

Acidez total: 3,50 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,45 g/l (a.ac.).

Azúcar residual: 0,45 g/l.

Gewürztraminer