

OLIVER CONTI

Denominación de origen

Empordà

Añada

2021

Crianza

Vino joven.

Tipo de botella

Borgoñesa color musgo, 75 cl.

Variedad de la uva

Sauvignon Blanc (30%), Moscatell (24%),
Macabeu (23%), Garnatxa blanca (20%),
Chardonnay (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: 16 mg/l.
SO2 total: 90 mg/l.
Acidez total: 3,30 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,25 g/l (a.a.).
Azúcar residual: 0,40 g/l.

Indispensable