

OLIVER CONTI

Denominación de origen

Empordà

Añada

2021

Crianza

Vino joven.

Tipo de botella

Borgoñesa color musgo, 75 cl.

Variedad de la uva

Garnatxa Negra (29%), Cabernet Sauvignon (28%),
Merlot (20%), Syrah (14%), Samsó (9%).

Elaboración

Vinificación en tinto, maceración media,
fermentación controlada a 25°C.



“ Un vino que nos traslada todo el gusto de la fruta y el aroma del mediterráneo. ”

Eduard Díaz. Enólogo.

Nota de cata

Color cereza con ribetes violáceos.
Aromáticamente es muy intenso, nos recuerda a las frutas rojas y a las especias.
En boca es redondo, fresco, equilibrado y con taninos maduros que le aportan sedosidad y un agradable paso de boca.
Es un vino fluido, largo y envolvente.

Análisis

Graduación: 14,40% Vol.
SO2 libre: 19 mg/l.
SO2 total: 60 mg/l.
Acidez total: 3,9 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,59 g/l (a.ac.).
Azúcar residual: 0,30 g/l.

Indispensable