

EMENDIS
vins i caves de finca

FLOS

NOTA DE TAST

Color groc amb reflexos verdosos. Alta intensitat aromàtica on destaquen les característiques notes florals (gessamí, rosa i flor taronger) i de fruita (préssec, pera i aranja) sobre un fons fresc que li aporten la menta, farigola i la fulla de figuera.

Presenta una entrada dolça i untuosa. Fresc i equilibrat amb un pas per boca molt golós.

VEREMA

Collita manual, tercera setmana agost.

ELABORACIÓ

Maceració pel·licular en fred a 15 °C. Fermentació a baixa temperatura per a extreure i conservar els aromes varietals.

Grau alcohòlic: 11,30 % vol.
ATS (Acidesa Total): 3,85 gr/l
AV: 0,13 gr/l
Sucres residuals: 9 gr/l
pH: 3,09
SO2: 90 ppm



Sauvignon blanc
Muscat



Sense envelliment



servir entre 6-8°C

