

EMENDIS  
vinos y cavas de finca

# FLOS

## NOTA DE CATA

Color amarillo con reflejos verdosos. Alta intensidad aromática donde destacan las características notas florales (jazmín, rosa y flor de azahar) y de fruta (melocotón, pera y pomelo) sobre un fondo fresco que le aportan la menta, el tomillo y la hoja de higuera. Presenta una entrada dulce y untuosa. Fresco y equilibrado con un paso por boca muy goloso.

## VENDIMIA

Cosecha manual, tercera semana de agosto de 2018.

## ELABORACIÓN

Maceración pelicular en frío a 15 °C. Fermentación a baja temperatura para extraer y conservar los aromas varietales.

**Grado alcohólico:** 11,30 % vol.  
**ATS (acidez Total):** 3,85 gr/l  
**AV:** 0,13 gr/l  
**Azúcares residuales:** 9 gr/l  
**pH:** 3,09  
**S02:** 90 ppm



Sauvignon blanco  
Muscat



Sin envejecimiento



servir entre 6-8°C

