



LA FURA

GAUDINT DE L'EMPORDÀ!
"SUAU, ENCANTADOR, DELICAT"

ORIGEN • DO EMPORDÀ •

Finca situada al peu de la Serra de l'Albera.

VARIETATS

100% Sauvignon Blanc.

ELABORACIÓ I CRIANÇA

Fermentació a temperatura controlada a 15°C. Posterior repòs en dipòsit amb contacte amb les seves lies.

NOTA DE CATA

Color brillant i pàl·lid amb reflexos groc verdosos. Aroma intensa, amb una àmplia gamma de fruites tropicals. Notes complexes degut al seu prolongat contacte amb les lies.

En boca és subtil amb un tacte suau, ampli i untuós. Acidesa fresca. De llarga persistència amb intensa aroma en boca.

SERVEI

Temperatura òptima de servei 7°-9°C.

Ideal per acompanyar espàrrecs, carxofes, llagosta, peix a la planxa, peix amb salsa i arrossos mariners.

CARACTERÍSTIQUES ANALÍTIQUES

Grau alcohòlic: 12,5 (%Vol) – Acidesa total (a.t.): 5,6g/l.

PREMIS

Premiat al "Concurs de Vins i Caves de Catalunya 2016".

Premiat al concurs "Mundus Vini 2016" (Alemanya).