

Denominación de origen

Empordà

Añada

2018

Crianza

Vino joven.

Tipo de botella

Borgoña. Color musgo. 75 cl.

Variedad de la uva

Macabeu (100%).

Elaboración

Vinificación del mosto flor a una temperatura controlada de 14°C.



“ Perelada lleva años haciendo un esfuerzo para proteger las cigüeñas. Queremos sensibilizar a la gente de la importancia de cuidar un entorno natural tan privilegiado como es el Empordà. ”

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe

Nota de cata

Color amarillo paja con tonalidades verdosas. Aroma intenso de fruta madura y fresca a la vez, con un delicado fondo floral. En boca es amplio, graso, envolvente, con una acidez muy viva. Es un vino equilibrado, persistente y con un final amable. Se identifica muy bien con la variedad de la que procede.

Análisis

Graduación: 12,5% vol.
SO₂ libre: 17 mg/l.
SO₂ total: 90 mg/l.
Acidez total: 3,60 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,42 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 0,50 g/l.

Cigonyes Blanco