

Denominación de origen

Empordà

Añada

2018

Crianza

Vino joven

Tipo de botella

Borgoña Nueva, Blanca. 75 cl.

Variedad de uva

Garnatxa Negra (51%), Ull de Llebre (49%).

Elaboración

Vinificación del mosto flor a una temperatura de 15°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 rosa pálido y brillante.

Con aromas de frutos rojos, especias con un fondo floral. En boca es redondo, fresco, envolvente, con un final de boca muy largo y agradable.

Análisis

Graduación: 12,5% vol.

SO₂ libre: 18 mg/l.

SO₂ total: 80 mg/l.

Acidez total: 3,40 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,36 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,25 g/l.

Cigonyes Rosé