

## Denominación de origen

Empordà

## Añada

2014

## Crianza.

Diecinueve meses en barricas bordelesas, 50% roble francés Allier y 50% roble americano tipo fino. Resto en botella.

## Tipo de botella.

Bordalesa "Esevi", 75 cl.

## Variedad de la uva

Garnacha Negra (26%), Cabernet Sauvignon (24%), Merlot (21%), Syrah (16%), Samsó (9%), Monastrell (4%).

## Elaboración

Elaboración en negro, maceración larga, fermentación controlada a 24°C.



“ **El único Gran Reserva de Perelada, homenaje al fundador de nuestra bodega y gran revitalizador de la tradición vinícola del Empordà.** ”

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

## Nota de cata

Color rojo cereza.

Aroma con recuerdos de frutas maduras y especias, notas balsámicas y un fondo torrefacto.

En boca es amplio, estructurado y equilibrado.

Tiene unos taninos presentes pero muy bien integrados, y la acidez le aporta mucho frescor.

Es un vino con mucha personalidad y con un largo postgusto.

## Análisis

Graduación: 14,40% vol.

SO2 libre: 16 mg/l.

SO2 total: 70 mg/l.

Acidez total: 3,50 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,86 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,10 g/l.

