

■ ■ ■ ■  
PERELADA

## Denominació d'origen

Empordà

## Anyada

2018

## Criança

Vi jove

## Tipus d'ampolla

Borgonya Nova Blanca de 75 cl.

## Varietat del raïm

Carinyena (80%), Garnatxa Negre (20%).

## Elaboració

Vinificació del most flor a una temperatura de 15°C.



“ L’Empordà sempre ha estat font d’inspiració per artistes, aquest vi és un homenatge a una terra que ens inspira. ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

## Nota de tast

Color rosa salmó clar.

L’aroma és molt afruitat amb records de fruites vermelles.

En boca és rodó, fresc, equilibrat i amb un llarg postgust.

És un vi amable en tot el seu conjunt i de fàcil i agradable paladar.

## Anàlisi

Graduació: 13,50% vol.

SO<sub>2</sub> lliure: 18 mg/l.

SO<sub>2</sub> total: 80 mg/l.

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

Acidesa volàtil: 0,42 g/l (a.a.).

Sucre residuals: 0,30 g/l.

Inspirador Rosé

[www.pereladachivite.com](http://www.pereladachivite.com)

@c\_perelada  
@castillopereladavinosycavas  
@Perelada

