

Denominación de origen

Empordà

Añada

2017

Crianza

Vino Joven.

Tipo de botella

Borgogne, blanca, 75 cl y 37,5 cl.

Variedad de la uva

Ull de Llebre (43%), Cabernet Sauvignon (36%),
Syrah (13%), Garnatxa Negra (8%)

Elaboración

Vinificación del mosto flor a temperatura
controlada de 15°C.



“ Un vino de aromas florales
inspirado en un entorno
único, los Jardines del
Castillo de Peralada. ”

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

Nota de cata

Color rosa frambuesa brillante. Aroma intenso, de fruta
blanca madura con frescas notas de la familia de los
cítricos. En boca es amable y con un final de boca muy
largo y agradable.

Análisis

Graduación: 13,50% vol.
SO₂ libre: 20 mg/l.
SO₂ total: 100 mg/l.
Acidez total: 3,40 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,45 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 0,30 g/l.

Jardins Rosé