

Denominación de Origen  
Empordà

Añada  
2016

Crianza

Cinco meses en barricas bordelesas de segundo  
vino de roble francés Allier y Americano

Tipo de botella  
Borgoña, color musgo, 75 cl

Variedad de uva  
Garnatxa (43%), Syrah (39%), Merlot (16%),  
Samsó (2%).

Elaboración  
Vinificación en negro, maceración media,  
fermentación controlada a 24°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 violáceo vivo de alta intensidad.  
Aroma de frutos rojos ácidos, redondeado con unas finas notas de crianza en bodega.  
En boca es equilibrado, largo, sávido y fresco. Tiene taninos presentes, muy redondeados.  
Es un vino sedoso, persistente y con un final envolvente y amable.

Análisis

Graduación: 14,10% vol.  
SO<sub>2</sub> libre: 22 mg/l.  
SO<sub>2</sub> total: 90 mg/l.  
Acidez total: 3,80 g/l (a.s.).  
Acidez volátil: 0,42 g/l (a.a.).  
Azúcares residuales: 0,25 g/l.

Cigonyes Negre