

Denominación de origen

Empordà

Añada

2016

Crianza

Vino joven

Tipo de botella

Borgoña Nueva, Blanca. 75 cl.

Variedad de uva

Syrah (52%), Garnatxa (27%),
Cabernet Sauvignon (21%).

Elaboración

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



Cigonyes Rosé

“ 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 muy pálido y brillante.

Con aromas de frutos rojos, flores blancas, especias y finas notas herbáceas.

En boca es redondo, fresco, envolvente, con un final de boca muy largo y agradable.

Análisis

Graduación: 12,90% vol.

SO₂ libre: 20 mg/l.

SO₂ total: 100 mg/l.

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

Acidez volátil: 0,26 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 1,0 g/l.

