

Denominación de origen

Empordà

Añada

2013

Crianza.

Dieciséis meses en barricas bordelesas nuevas de roble francés Allier.
Resto en botella.

Tipo de botella.

Bordalesa "Ancienne", 75 cl.

Variedad de la uva

Syrah (41%), Cabernet Sauvignon (31%),
Monastrell (14%), Samsó (11%), Merlot (3%).

Elaboración

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



Gran Reserva Don Miguel Mateu

“ **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: 14,70% vol.

SO2 libre: 19 mg/l.

SO2 total: 60 mg/l.

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

Acidez volátil: 0,65 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,20 g/l.