



Ex Ex 11

Edició Limitada de 2.781 ampolles

Perelada manté intacta la inquietud per investigar i experimentar, i en l'onzè capítol de la col·lecció de vins experimentals Ex Ex s'ha marcat un dels reptes més importants. En aquesta ocasió l'idea motriu ha estat la de recuperar la viticultura tradicional dels avantpassants, proposant un vi natural en el qual s'uneixen quatre experiències:

Varietats blanques i negres

Ex Ex 11 ha estat elaborat a partir de quatre varietats: dues blanques i dues negres. Totes han estat vinificades al mateix dipòsit.

Varietats autòctones de l'Empordà

Aquest original cupatge reuneix a més els quatre raïms autòctons de la DO Empordà: Samsó i Garnatxa negra d'una banda i Macabeu i Garnatxa blanca de l'altra.

Ceps vells

Tots els raïms provenen de Finca La Garriga, la vinya on creixen els ceps més antics del celler Perelada. La Garnatxa negra i la Samsó van créixer a vinyes plantades el 1976, mentre que les de Garnatxa blanca són de 1970 i les de Macabeu de 1964.

Vi natural

Perelada comercialitza per primer cop un vi natural sense sulfits, vinificat a partir dels llevats autòctons i elaborat sense cap addició de productes enològics, sense clarificat ni filtrat.

Denominació d'origen

Empordà

Criança

13 mesos dins bótes de segon vi de roure francès Tronçais.

Embotellat el 7 de novembre de 2014.

Tipus d'ampolla

Bordalesa "Esevi", 75 cl.

Varietat del raïm

Samsó (35%), Garnatxa Negra (33%), Garnatxa Blanca (16%), Macabeu (16%).

Elaboració

Collita manual. La fermentació i maceració es realitza a un dipòsit d'acer inoxidable de 5.000 Kg de capacitat, a una temperatura controlada de 24°C. Es fan dos remuntats diaris. El rendiment que es destina a aquest vi és del 63%.



“ Perelada té la voluntat d'aprofitar al màxim l'enorme potencial vinícola de l'Empordà. Per això dediquem un gran esforç en experimentar coses noves i treure'n conclusions. ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

Nota de tast

Destaca pel seu color vermell robí de capa mitjana.

Hi predominen les aromes silvestres, la fruita fresca i uns subtils tocs de criança.

És un vi elegant, fresc, equilibrat i amb molta personalitat.

Anàlisi

Graduació: 13,90% vol.

SO₂ lliure: 10 mg/l.

SO₂ total: 5 mg/l.

Acidesa total: 3,60 g/l (a.s.).

Acidesa volàtil: 0,79 g/l (a.ac.).

Sucres residuals: 0,30 g/l.

Ph: 3,41

