



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

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

Denominación de Origen

Catalunya

Añada

2016

Crianza

Vino joven.

Tipo de botella

Borgoñesa color musgo, 75 cl.

Variedad de la uva

Sauvignon Blanc (44%), Macabeu (29%), Garnatxa Blanca (17%), Chardonnay (10%).

Elaboración

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

Nota de cata

Color amarillo pálido con reflejos verdosos.

Aroma intenso de fruta fresca, finas notas tropicales con un fondo floral.

En boca es complejo, envolvente y muy fresco.

Es un vino equilibrado, persistente y con un final largo y amable.

Análisis

Graduación: 12,20% vol.

SO₂ libre: 21 mg/l.

SO₂ total: 110 mg/l.

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

Acidez volátil: 0,26 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,90 g/l.

Jardins Blanco

