

## Denominación de origen

Empordà

## Añada

2016

## Crianza

Vino Joven.

## Tipo de botella

Borgogne, blanca, 75 cl y 37,5 cl.

## Variedad de la uva

Ull de Llebre (46%), Samsó (38%), Merlot (9%),  
Syrah (7%).

## Elaboración

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



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

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

## Nota de cata

Color rosa frambuesa brillante. Aroma intenso, de fruta  
blanca madura con frescas notas de la familia de los  
cítricos. En boca es amable y con un final de boca muy  
largo y agradable.

## Análisis

Graduación: 13,10% vol.  
SO<sub>2</sub> libre: 21 mg/l.  
SO<sub>2</sub> total: 110 mg/l.  
Acidez total: 3,40 g/l (a.s.).  
Acidez volátil: 0,42 g/l (a.a.).  
Azúcares residuales: 0,40 g/l.

## Jardins Rosé