

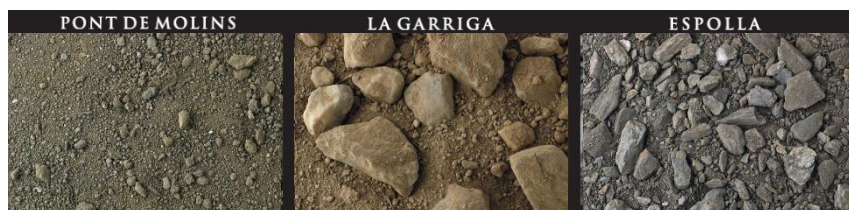
PERELADA

DESDE 1923



3 Finques 2014

Una de les característiques que millor defineixen l'Empordà és la diversitat dels seus terroirs. L'heterogeneïtat geològica és espectacular i permet realitzar no només un cupatge de varietats de raïm, sino també de sòls, aportant una gran riquesa de matisos. Un exponent d'aquesta complexitat és el 3 Finques, un vi elegant, de suaus tanins i molt mediterrani.



Denominació d'Origen: Empordà.

Varietats: samsó (60%), Garnatxa (18%), Merlot (12%), Cabernet Sauvignon (8%), Syrah (2%).

Elaboració:

Verema: Raïm seleccionat.

Elaboració: Vinificació en negre, maceració mitjana, fermentació controlada a 24°C.

Tipus d'ampolla: Bordelesa Esevi, verd A.V., 75 cl.

Nota de tast:

Color vermell cirera intens. Predominen les aromes de fruita vermella i negra, conjuntades amb un toc floral i fines notes de criança. En boca és amable, equilibrat i amb tanins madurs. És un vi d'estructura mitjana, llarg en boca i de marcada personalitat.



Anàlisi:

Graduació: 13,60% Vol.

SO₂ lliure: 21 mg/l.

SO₂ total: 100 mg/l.

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

Acidesa volàtil: 0,76 g/l (a.a.).

Sucre residual: 0,60 g/l.