

PERELADA

DESDE 1923



Aires de Garbet 2015

Cuatro son los elementos que influyen en la excelencia de los vinos de Garbet: el Mediterráneo sobre el que se asoma, la calidez de su sol, un suelo pizarroso de los que confieren carácter y la incansable tramuntana. Forman lo que llamamos los Aires de Garbet.

Denominación de Origen: Empordà.

Variedades: Garnatxa (100%).

Elaboración:

Finca: Garbet, 12 hectáreas de suelo pizarroso cultivado en terrazas a orillas del mar mediterráneo, al norte del agreste Cap de Creus.

Vendimia: Recolección manual con cajas de 20 Kg, pasando dos veces a vendimiar la uva de un mismo sector de la parcela.

Elaboración: Vinificación en tinto, realizando cada día dos remontados manuales. Maceración de 20 días a una temperatura controlada de 24°C.

Crianza: 15 meses en barrica bordelesa de roble francés Tronçais de segundo vino de 300 litros. Resto en botella.

Tipo de botella: Bourgogne Marquise Carree, de color *antique*, 75 cl.

Nota de cata:

Color rubí de capa alta y ribete violáceo. Es un vino con un gran abanico aromático que recuerda a la finca de la que proviene: hierbas mediterráneas, frutos rojos y fondos balsámicos. En boca es fresco, intenso y sobre todo muy equilibrado. Presenta una clara personalidad varietal, con unos taninos muy maduros, envolventes y sedosos. Tiene un largo postgusto y presenta un gran potencial de envejecimiento.

Análisis:

Graduación: 15,0% vol.

SO₂ libre: 18 mg/l.

SO₂ total: 70 mg/l.

Acidez total: 3,30 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,59 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0 g/l.