

PERELADA

DESDE 1923



Balduino y Fabiola 2013 Gran Reserva

El 15 de diciembre de 1960, tras un año de noviazgo mantenido prácticamente en secreto, el rey Balduino de Bélgica sorprendió a Europa casándose con la española Fabiola de Mora y Aragón. Para celebrar la ocasión se escoge un Gran Reserva de Perelada. En recuerdo de unos monarcas de indudable prestigio internacional, hoy seguimos elaborando, con la misma etiqueta que se utilizó originalmente, el vino Balduino y Fabiola.

Denominación de Origen: Empordà.

Variedades: Syrah (41%), Cabernet Sauvignon (31%), Monastrell (14%), Samsó (11%), Merlot (3%).

Elaboración:

Vendimia: Uva seleccionada de nuestras cinco fincas.

Elaboración: Vinificación en tinto, maceración larga, fermentación a una temperatura controlada de 24°C.

Crianza: 16 meses en barricas bordelesas de roble francés Allier. Resto en botella.

Tipo de botella: Bordelesa Ancienne, de color *negro*, 75 cl.

Nota de cata:

Color rojo cereza intenso. El aroma presenta recuerdos de frutas maduras, especias, con notas balsámicas y un fondo torrefacto. En boca es amplio, estructurado y equilibrado. Tiene unos taninos presentes pero muy bien integrados, y la acidez le aporta mucho frescor. Es un vino con mucha personalidad y un largo postgusto.

Análisis:

Graduación: 14,70% vol.

SO₂ libre: 19 mg/l.

SO₂ total: 60 mg/l.

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

Acidez volátil: 0,65 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,20 g/l.