

PERELADA

DESDE 1923



Blanc de Blancs 2015

Este vino blanco de marcados aromas a flores y frutas tiene un carácter suave y elegante que remite directamente a las variedades de las que procede, típicas del clima mediterráneo.

Denominación de Origen: Catalunya.

Variedades: Macabeu, Garnatxa Blanca.

Elaboración:

Vendimia: Uva seleccionada.

Elaboración: Vinificación del mosto flor a temperatura controlada de 16°C.

Crianza: Vino joven.

Tipo de botella: Bordelesa *prestige*, verde A.V., 75 cl.

Nota de cata:

Color amarillo pajizo con tonalidades verdosas. Aroma de frutas frescas, con un toque floral. En boca es equilibrado, redondo, amable y muy persistente. Es un vino complejo, largo y envolvente.

Análisis:

Graduación: 12,00% Vol.

SO₂ libre: 22 mg/l.

SO₂ total: 110 mg/l.

Acidez total: 3,70 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,18 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,30 g/l.