

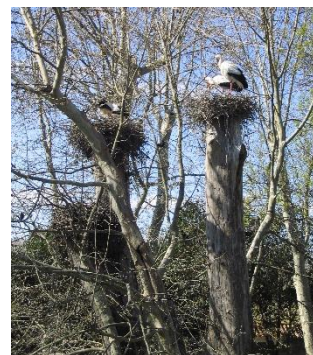
PERELADA

DESDE 1923



Cigonyes Blanc 2015

Des de 1995, el Castell Peralada ha fet un important esforç en la protecció de les cigonyes de la mà d'alguns dels ornitòlegs més prestigiosos del país. La primavera de 2015 van ser trenta-una les parelles que van fer niu al parc que l'envolta.



Denominació d'Origen: Empordà

Varietats: Macabeu (100%).

Elaboració:

Verema: Raim seleccionat.

Elaboració: Vinificació del most flor a una temperatura controlada de 14°C.

Criança: Vi jove.

Tipus d'ampolla: Borgonya, color molsa, 75 cl.

Nota de tast:

Color groc pàlid brillant. Aroma intensa de fruita fresca, amb records de pera, sobre un fons floral i especiat. En boca és rodó, gras, envolupant, amb una acidesa molt viva. És un vi equilibrat, complex, persistent i amb un final amable.

L'opinió de la crítica...

Anàlisi:

Graduació: 12,40% vol.

SO₂ lliure: 22 mg/l.

SO₂ total: 120 mg/l.

Acidesa total: 3,40 g/l (a.a.).

Acidesa volàtil: 0,36 g/l (a.a.).

Sucres residuals: 3,40 g/l.

ANYADA

GUIA / MITJÀ

PUNTUACIÓ

2014

La Guia de Vins de Catalunya 2016

9,54 punts.

"Extraordinari, fresc, llaminer".