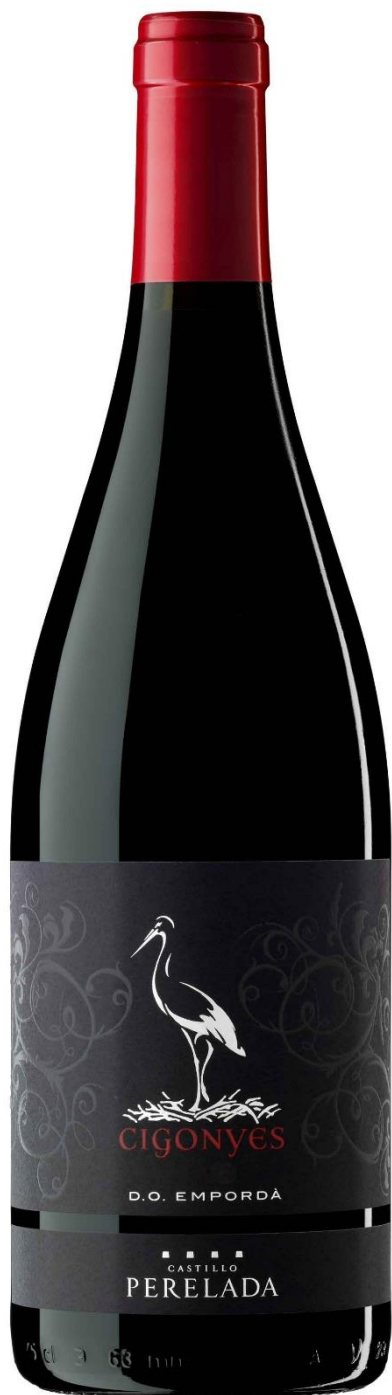


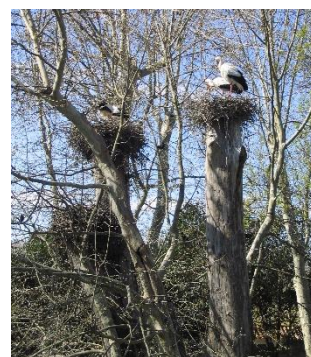
PERELADA

DESDE 1923



Cigonyes Negre 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: Garnatxa (100%).

Elaboració:

Verema: Raïm seleccionat.

Criança: Quatre mesos dins barriques de roure francès Allier i americà de tipus fi.

Tipus d'ampolla: Borgonya. Molsa. 75 cl.

Nota de tast:

Color violaci viu d'intensitat mitjana. Aroma de fruits vermells i espècies, arrodonit amb una discreta combinació de fines notes de criança en barrica. En boca és fluid, equilibrat, llarg, sàpid i fresc alhora. És un vi sedós, persistent i amb un final envoltant i amable.

L'opinió de la crítica:

ANYADA	GUIA / MITJÀ	PUNTUACIÓ
2014	<i>Guía de Vinos 2016.</i> <i>La Semana Vitivinícola.</i>	90 punts.

Anàlisi:

Graduació: 14,40% vol.

SO₂ lliure: 23 mg/l.

SO₂ total: 80 mg/l.

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

Acidesa volàtil: 0,52 g/l (a.a.).

Sucres residuals: 0,80 g/l.