

PERELADA

DESDE 1923



Cigonyes Rosé 2015

Des de 1995, Perelada ha fet un important esforç en la protecció de les cigonyes de la mà d'alguns dels ornitòlegs més prestigiosos del país. L'estiu de 2015 van ser 34 les parelles que van fer niu al parc que l'envolta.



Denominació d'Origen: Empordà

Varietats: Garnatxa Negra (53%), Cabernet Sauvignon (45%), Syrah (2%).

Elaboració:

Verema: Raïm seleccionat.

Fermentació: Vinificació del most flor a una temperatura de 15°C.

Criança: Vi jove.

Tipus d'ampolla: Borgonya Nova Blanca de 75 cl.

Nota de tast:

Color rosa pàl·lid i brillant. Amb aromes de fruits vermells, flors blanques, espècies i fines notes herbàcies. En boca és rodó, fresc, envolupant, amb un final molt llarg i agradable.

L'opinió de la crítica...

ANYADA	GUA / MITJÀ	PUNTUACIÓ
2014	<i>Guía Peñín 2016</i>	★★★★★ 5 estrelles. Excel·lent relació qualitat-preu.
2013	<i>Guía Peñín de los Vinos de España 2015</i>	★★★★★ 5 estrelles: Excel·lent relació qualitat-preu
2013	<i>La Guía de Vins de Catalunya 2015</i>	9,21 punts.



Anàlisi:

Graduació: 13,20% vol.

SO₂ lliure: 20 mg/l.

SO₂ total: 100 mg/l.

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

Acidesa volàtil: 0,30 g/l (a.a.).

Sucres residuals: 1,2 g/l.