

PERELADA

DESDE 1923



# Cigonyes Tinto 2015

Desde 1995 el Castillo Perelada ha hecho un importante esfuerzo por la protección de las cigüeñas de la mano de algunos de los ornitólogos más prestigiosos del país. En la primavera del 2015 fueron 31 las parejas que anidaron en el parque que lo rodea.



**Denominación de Origen:** Empordà.

**Variedades:** Garnatxa negra (100%).

## Elaboración:

**Vendimia:** Uva seleccionada.

**Crianza:** Cuatro meses en barricas de roble francés Allier y Americano tipo fino.

**Tipo de botella:** Borgoña, color musgo, 75 cl.

## Nota de cata:

Color violáceo vivo de intensidad media. Aroma intenso de recuerda a los frutos rojos y las especias, redondeado con unas finas notas de crianza en barrica. En boca es fluido, equilibrado, largo, sávido y fresco a la vez. Es un vino sedoso, persistente y con un final envolvente y amable.

## Lo que dice la crítica:

AÑADA	GUÍA / MEDIO	PUNTUACIÓN
2014	<i>Guía de Vinos 2016.</i> <i>La Semana Vitivinícola.</i>	90 puntos.

## Análisis:

Graduación: 14,40% vol.

SO<sub>2</sub> libre: 23 mg/l.

SO<sub>2</sub> total: 80 mg/l.

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

Acidez volátil: 0,52 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,80 g/l.

