

PERELADA

DESDE 1923



Collection Blanc 2016

El Castillo Perelada contiene una serie de colecciones extraordinarias que se encuentran entre las más significativas del país: pintura, libros, capiteles, monedas, cerámica, herramientas del mundo del vino, etc.

Este vino es un homenaje a la Colección de Vidrio, la cual reúne piezas muy relevantes de diferentes épocas y de las mejores escuelas.

Con un cupaje de Chardonnay y Sauvignon Blanc, Collection Blanc presenta un ligero toque de madera, por su breve crianza en barricas nuevas de acacia.

Denominación de Origen: Empordà.

Variedades: Chardonnay (67%),
Sauvignon Blanc (33%).

Elaboración:

Vendimia: Uva seleccionada.

Elaboración: Fermentación del mosto flor a temperatura controlada de 15°C.

Crianza: Vino joven, pero con un 2% envejecido en barricas nuevas de Acacia.

Tipo de botella: Bordelesa *Ancienne 2*, color antique, 75 cl y 150 cl.

Nota de cata:

Color amarillo brillante. Aroma con expresión de frutas dulces, con recuerdos de melocotón y plátano. En boca es redondo, fresco, equilibrado y envolvente. Es un vino intenso y complejo con un final muy largo y expresivo. Destaca su complejidad y personalidad única.

Análisis:

Graduación: 12,60% vol.

SO₂ libre: 22 mg/l.

SO₂ total: 90 mg/l.

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

Acidez volátil: 0,30 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,29 g/l.



Collection Blanc

Lo que dice la crítica...

AÑADA	GUÍA / MEDIO	PUNTUACIÓN
2015	<i>Guía Peñín de los Vinos de España 2017</i>	92 puntos. Vino excelente. ★★★★★ 5 estrellas: excelente relación calidad-precio.
2015	<i>Guía de Vinos 2016. La Semana Vitivinícola.</i>	91 puntos.