

PERELADA

DESDE 1923



Collection Rosé 2016

El Castillo de 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.

Denominación de Origen: Empordà.

Varietades: Cabernet Sauvignon (95%),
Garnatxa Negra (5%).

Elaboración:

Vendimia: Uva seleccionada.

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

Crianza: Vino joven.

Tipo de botella: Bordelesa *Terroir*, color blanco, 75 cl.

Nota de cata:

Color rojo frambuesa. Aroma de frutos rojos con finas notas vegetales y un agradable tono lácteo. En boca es fresco, redondo, envolvente y con un postgusto muy aromático. Tiene un final perfumado, expresivo, persistente y con sensaciones frutales. Es un vino muy equilibrado y de mucha personalidad.

Análisis:

Graduación: 13,10% vol.

SO₂ libre: 20 mg/l.

SO₂ total: 110 mg/l.

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

Acidez volátil: 0,21 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 1,90 g/l.