

PERELADA

DESDE 1923



Ex Ex 11

Edición limitada de 2.781 botellas.

En el undécimo capítulo de la colección de vinos experimentales Ex Ex Perelada se ha marcado uno de los retos más importantes. En esta ocasión la idea motriz ha sido la de recuperar la viticultura tradicional de los antepasados, proponiendo un vino natural en el que se unen cuatro experiencias:

- **Variedades blancas y tintas.** Ex Ex 11 ha sido elaborado a partir de cuatro variedades: dos blancas y dos tintas.
- **Variedades autóctonas del Empordà.** Este original cupaje reúne además las cuatro uvas autóctonas de la DO Empordà: Samsó y Garnatxa tinta por un lado y Macabeu y Garnatxa blanca por el otro.
- **Cepas viejas.** Todas las uvas proceden de Finca La Garriga, el viñedo donde crecen las cepas más antiguas de la bodega Perelada. La Garnatxa tinta y la Samsó crecieron en viñedos plantados en 1976, mientras que los de Garnatxa blanca son de 1970 y los de Macabeu de 1964.
- **Vino natural.** Perelada comercializa por primera vez un vino natural sin sulfitos, vinificado a partir de las levaduras autóctonas y elaborado sin ninguna adición de productos enológicos, sin clarificado ni filtrado.

Denominación de Origen: Empordà.

Variedades: Samsó (35%), Garnatxa Negra (33%), Garnatxa Blanca (16%), Macabeu (16%).

Elaboración:

Cosecha manual. La fermentación y maceración se hizo en un depósito de acero inoxidable de 5,000 kg de capacidad, a una temperatura controlada de 24 °C, con dos remontados diarios. El rendimiento que se destinó para este vino fue del 63%.

Crianza: Envejecido durante 13 meses en barricas de 300 litros de segundo vino de roble francés "Allier". Embotellado el 7 de noviembre de 2014.

Nota de cata:

El vino destaca por su color rojo rubí de capa media. En él predominan los aromas silvestres, la fruta fresca y unos sutiles toques de crianza. Es un vino elegante, fresco, equilibrado y con mucha personalidad.



Análisis:

Graduación: 13,90% Vol.
SO₂ libre: 10 mg/l.
SO₂ total: 5 mg/l.
Acidez total: 3,60 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,79 g/l (a.a.).
Azúcar residual: 0,30 g/l.
pH: 3,41



Ex Ex 11

Lo que dice la crítica...

GUÍA / MEDIO	PUNTUACIÓN
<i>Guía de Vinos 2016. La Semana Vitivinícola.</i>	99 puntos.
<i>Guía Peñín de los Vinos de España 2016 y 2017.</i>	93 puntos. Vino excelente.
<i>Guía Intervinos 2016.</i>	93 puntos.

Cavas del Castillo de Perelada, S.A.

www.perelada.com - perelada@castilloperelada.com

Peralada: Plaça del Carme, 1 - 17491 Peralada (Girona) - Tel +34 972 53 80 11 - Fax +34 972 53 82 77

Barcelona: C. dels Motors, 138 - 08038 Barcelona - Tel +34 93 223 30 22 - Fax +34 93 223 13 70

Vilafranca del Penedès: Av. Barcelona, 78 - 08720 Vilafranca del Penedès (Bcn) - Tel +34 93 818 06 76 - Fax +34 93 818 09 26