

PERELADA

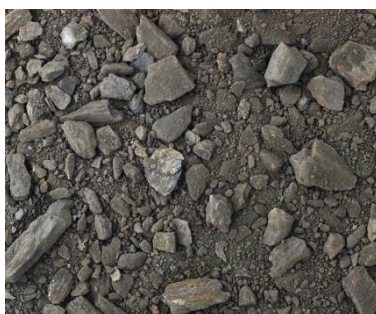
DESDE 1923



Finca Espolla 2012

La marcada personalidad del terreno de algunos de nuestros viñedos nos permite elaborar vinos con una identidad muy definida: son los conocidos como vinos de finca.

Finca Espolla tiene una extensión de 21 hectáreas. Está situada en las estribaciones de los Pirineos, en la zona conocida como Les Alberes, y se caracteriza por su suelo pizarroso y ácido, de un característico color negro. En ella se cultiva a una densidad alta, de 6.200 cepas por hectárea, para reducir el vigor y la producción de uva y conseguir así vinos de alta calidad y gran personalidad.



Denominación de Origen: Empordà.

Variedades: Syrah (50%), Monastrell (30%), Cabernet Sauvignon (8%), Garnatxa (6%), Samsó (6%).

Elaboración:

Finca: Espolla (pizarra negra).

Vendimia: Uva seleccionada y recolectada a mano.

Elaboración: Vinificación en tinto, maceración larga y fermentación controlada a 24°C.

Crianza: 22 meses en barrica bordelesa nueva de roble francés Allier, resto en botella.

Tipo de botella: Bordelesa Esevi, color negro, 75 cl.

Análisis:

Graduación: 14,70% vol.

SO₂ libre: 18 mg/l.

SO₂ total: 50 mg/l.

Acidez total: 3,40 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,82 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0 g/l.

Nota de cata:

Color rojo rubí de capa alta. Su aroma recuerda las frutas rojas y las notas balsámicas. En boca es intenso, elegante, redondo y expresivo. Tiene una acidez muy viva que le aporta frescor. Es un vino con una marcada personalidad del terreno del que proviene.



Finca Espolla

Lo que dice la crítica...

AÑADA	GUÍA / MEDIO	PUNTUACIÓN
2011	<i>Guía de Vinos Gourmets 2016</i>	96 puntos. En el Cuadro de Honor. Destacada relación calidad-precio.
2011	<i>Guía de Vinos 2016. La Semana Vitivinícola</i>	95 puntos.
2011	<i>La Guía de Vins de Catalunya 2016</i>	9,34 puntos. "Especiado, hierbas aromáticas, elegante".
2011	<i>Guía Peñín 2016 y 2017</i>	91 puntos. Vino excelente.

AÑADA 2011

Grande Médaille d'Or

Concours Mondial de Bruxelles 2016
(Bélgica)



Bacchus de Oro

Concurso Internacional de Vinos Bacchus 2016
(España)



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