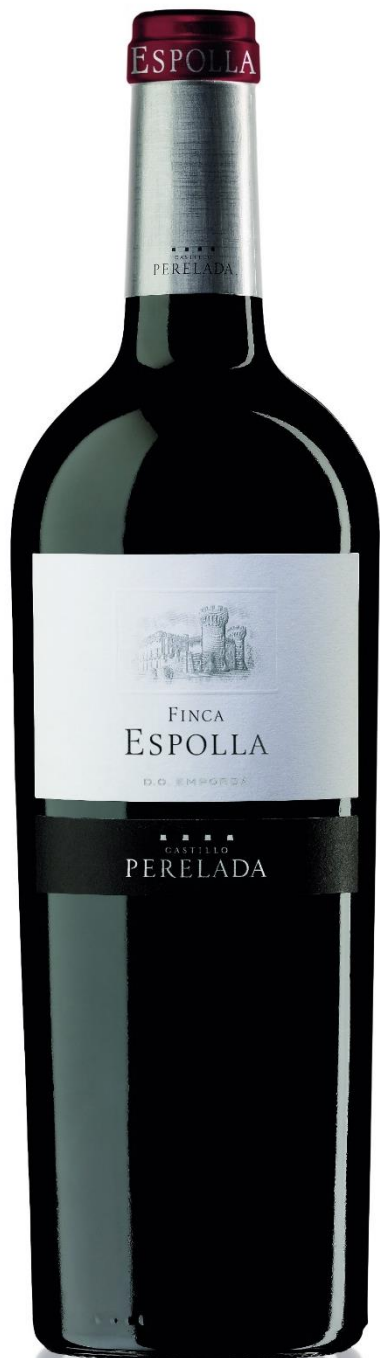


PERELADA

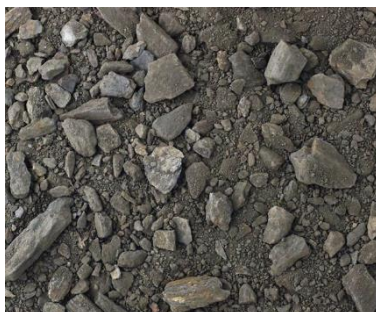
DESDE 1923



Finca Espolla 2012

La marcada personalitat del terreny d'algunes de les nostres vinyes ens permet elaborar vins amb una identitat molt definida: són els coneguts com vins de finca.

Finca Espolla té una extensió de 21 hectàrees. Està situada als estreps dels Pirineus, a la zona coneguda com Les Alberes, i es caracteritza pel seu sòl pissarrós i àcid, d'un característic color negre. Allà s'hi conrea a una densitat alta de 6.200 ceps per hectàrea, per tal de reduir el vigor i la producció de raïm i aconseguir així vins d'alta qualitat i gran personalitat.



Denominació d'origen: Empordà.

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

Elaboració:

Finca: Espolla (pissarra negra)

Verema: Raïm seleccionat i recol·lectat a mà.

Elaboració: Vinificació en negre, maceració llarga, fermentació a 24°C.

Criança: 22 mesos en bóta bordelesa nova de roure francès Allier, resta en ampolla.

Tipus d'ampolla: Bordelesa Esevi, color negre, 75 cl.

Anàlisi:

Graduació: 14,70% vol.

SO₂ lliure: 18 mg/l.

SO₂ total: 50 mg/l.

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

Acidesa volàtil: 0,82 g/l (a.a.).

Sucres residuals: 0 g/l.

Nota de tast:

Color robí de capa alta. L'aroma recorda la fruita vermella i les notes minerals. En boca és intens, elegant, rodó i expressiu. L'acidesa li aporta una sensació viva i refrescant. És un vi amb una marcada personalitat del terreny del qual prové.



Finca Espolla

L'opinió de la crítica...

ANYADA	GUIA / MITJA	PUNTUACIÓ
2011	<i>Guía de Vinos Gourmets 2016</i>	96 punts. Al Quadre d'Honor. Destacada relació qualitat-preu.
2011	<i>Guía de Vinos 2016. La Semana Vitivinícola</i>	95 punts.
2011	<i>La Guía de Vins de Catalunya 2016</i>	9,34 punts. "Especiat, herbas aromàtiques, elegant".
2011	<i>Guía Peñín 2016 i 2017</i>	91 punts. Vi excel·lent.

Palmarès

ANYADA 2011

**Grande Médaille
d'Or**

Concours Mondial de
Bruxelles 2016
(Bèlgica)



Bacchus d'Or

Concurs Internacional de
Vins Bacchus 2016
(Espanya)



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