

PERELADA

DESDE 1923



# Finca La Garriga Blanc 2015

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.

Les 41 hectàrees de terreny pla que conformen la Finca La Garriga són de naturalesa llim-argilosa, amb sorres i graves, i presenten un pH neutre. Després de set mesos de cria en bóta hem obtingut un vi que demostra que a l'Empordà es poden elaborar grans blancs.

**Denominació d'origen:** Empordà.

**Varietats:** Chardonnay (70%), Samsó Blanc (30%).

## Elaboració:

**Verema:** Raim seleccionat i recollit manualment de Finca La Garriga.

**Elaboració:** Fermentació en bótes d'acàcia a 14°C.

**Criança:** Set mesos en bóta nova d'acàcia, realitzant *battonages* periòdicament.

**Tipus d'ampolla:** Borgonyesa, color molsa, 75 cl.

## Nota de cata:

Color groc daurat. Aroma de fruites fresques, amb un fons d'herbes aromàtiques en perfecta consonància amb les fines i delicades notes de la bóta. En boca té una acidesa vibrant. És envolupant, elegant, equilibrat i molt llarg. Destaca la seva complexitat i personalitat única, reflex de les varietats de les quals prové.

## L'opinió de la crítica:

ANYADA	GUIA / MITJÀ	PUNTUACIÓ
2014	<i>Guía Peñín 2017</i>	92 punts. Excel·lent.
2014	<i>Guía de Vinos 2016.</i> <i>La Semana Vitivinícola.</i>	91 punts.

## Anàlisi:

Graduació: 13,40% vol.

SO<sub>2</sub> lliure: 20 mg/l.

SO<sub>2</sub> total: 90 mg/l.

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

Acidesa volàtil: 0,54 g/l (a.a.).

Sucres residuals: 0,90 g/l.