

PERELADA

DESDE 1923



Finca La Garriga Blanco 2015

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. Las 41 hectáreas de terreno llano que conforman el viñedo de Finca La Garriga son de naturaleza limo arcillosa, con arenas y grava, y presentan un pH neutro.

Tras siete meses de crianza en barrica hemos obtenido un vino que demuestra que en el Empordà se pueden elaborar grandes blancos.

Denominación de Origen: Empordà.

Variedades: Chardonnay (70%), Samsó Blanc (30%).

Elaboración:

Finca: La Garriga, en el municipio de Mollet de Peralada. 41 hectáreas de terreno llano, limo arcilloso, con arenas y grava, y de pH neutro.

Vendimia: Uva seleccionada y recogida manualmente de Finca La Garriga.

Elaboración: Fermentación en barricas nuevas de acacia a 14°C.

Crianza: Siete meses en barricas nuevas de acacia, realizando *battonages* periódicamente.

Tipo de botella: Borgoñesa, color musgo, 75 cl.

Nota de cata:

Color amarillo dorado. Aroma de frutas frescas, con fondo de hierbas aromáticas en perfecta consonancia con las finas y delicadas notas de la barrica. En boca tiene una acidez vibrante. Es envolvente, elegante, equilibrado y muy largo. Destaca por su complejidad y personalidad única, reflejo de las variedades de las cuales proviene.

Lo que dice la crítica:

AÑADA	GUÍA / MEDIO	PUNTUACIÓN
2014	<i>Guía Peñín 2017</i>	92 puntos. Excelente.
2014	<i>Guía de Vinos 2016</i> <i>La Semana Vitivinícola</i>	91 puntos.

Análisis:

Graduación: 13,40% vol.

SO₂ libre: 20 mg/l.

SO₂ total: 90 mg/l.

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

Acidez volátil: 0,54 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,90 g/l.