

PERELADA

DESDE 1923



Jardins Blanc 2016

A mitad del siglo XIX, el paisajista parisino François Duville (1807-1881), uno de los más reputados de su época, recibe del Conde de Perelada el encargo de diseñar los jardines de su castillo. Duville decide combinar la típica estructura geométrica de Versalles o Chantilly con una más sinuosa, inspirada en los jardines ingleses, y plantar 158 especies, tanto autóctonas como exóticas. Jardins es un vino con una complejidad de matices florales que pretende ilustrar aromáticamente la esencia de la obra de Duville en Perelada.

Denominación de Origen: Empordà.

Varietades: Sauvignon Blanc (44%), Macabeu (29%), Garnatxa Blanca (17%), Chardonnay (10%).

Elaboración:

Elaboración: Vinificación del mosto flor a temperatura controlada a 15°C.

Crianza: Vino joven.

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

Nota de cata:

Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Aroma intenso de fruta fresca, finas notas tropicales con un fondo floral. En boca es complejo, envolvente y muy fresco. Es un vino equilibrado, persistente y con un final largo y amable.

Análisis:

Graduación: 12,20% vol.

SO₂ libre: 21 mg/l.

SO₂ total: 110 mg/l.

Acidez total: 3,50g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,26 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,90 g/l.