

PERELADA

DESDE 1923



Jardins Negre 2016

A mitad del siglo XIX, el paisajista parisino François Duvillers (1807-1881), uno de los más reputados de su época, recibe del Conde de Perelada el encargo de diseñar los jardines de su castillo. Duvillers 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 Duvillers en Perelada.

Denominación de Origen: Empordà.

Varietades: Merlot (42%), Garnatxa (32%), Syrah (18%), Ull de Llebre (5%), Samsó (3%).

Elaboración:

Elaboración: Vinificación del mosto flor a temperatura controlada a 24°C.

Crianza: Vino joven.

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

Nota de cata:

Color cereza con ribetes violáceos. El aroma es afrutado, especiado y muy envolvente. En boca es fluido, fresco, equilibrado y con los taninos presentes pero muy suaves que le aportan sedosidad y un agradable paso de boca. Es un vino amable, con un largo postgusto y una marcada personalidad.

Análisis:

Graduación: 13,10% vol.

SO₂ libre: 22 mg/l.

SO₂ total: 80 mg/l.

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

Acidez volátil: 0,29 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,20 g/l.