

PERELADA

DESDE 1923



Jardins Rosé 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 Peralada 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 Peralada.

Denominación de Origen: Empordà.

Variedades: Ull de Llebre (46%), Samsó (38%), Merlot (9%), Syrah (7%).

Elaboración:

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

Crianza: Vino joven.

Tipo de botella: *Borgogne*, blanca, 75 cl y 37,5 cl.

Nota de cata:

Color rosa frambuesa brillante. Aroma intenso, de fruta blanca madura con frescas notas de la familia de los cítricos. En boca es amable y con un final de boca muy largo y agradable.

Análisis:

Graduación: 13,10% vol.

SO₂ libre: 21 mg/l.

SO₂ total: 110 mg/l.

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

Acidez volátil: 0,42 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,40 g/l.