

PERELADA

DESDE 1923



Només Garnatxa Negra 2016

La Garnatxa Negra es posiblemente la uva autóctona más típica del Empordà. Su carácter se puede apreciar en este vino monovarietal marcado por las notas mediterráneas y el envejecimiento durante cuatro meses en barricas de roble.

Denominación de Origen: Empordà.

Variedades: Garnatxa Negra (100%).

Elaboración:

Vinificación: Elaboración en tinto, maceración media, fermentación controlada a 24°C.

Crianza: Cuatro meses en barricas bordelesas de roble francés Allier y americano de segundo vino.

Tipo de botella: Borgoñesa, A.V., 75 cl.

Nota de cata:

Color cereza con menisco violáceo. Olfativamente es un vino muy complejo con notas de frutos rojos, especias y hierbas mediterráneas. Recuerda claramente a la variedad de la que procede, redondeada con una discreta combinación de finas notas de crianza en bodega. En boca es intenso, fresco, sedoso y con unos taninos muy maduros. Es un vino equilibrado, sávido, persistente y con un final de boca envolvente y amable.

Análisis:

Graduación: 14,30% vol.

SO₂ libre: 21 mg/l.

SO₂ total: 80 mg/l.

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

Acidez volátil: 0,36 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 1,20 g/l.