

PERELADA

DESDE 1923



## Rosé 2015

Este vino rosado de marcados aromas a flores y frutas tiene un carácter suave y elegante que remite directamente a las variedades de las que procede, todas ellas típicas del clima mediterráneo o bien adaptadas perfectamente a éste.

**Denominación de Origen:** Empordà.

**Varietades:** Ull de Llebre (45%), Garnatxa (41%), Cabernet Sauvignon (14%).

### Elaboración:

**Elaboración:** Vinificación del mosto flor, ligeramente macerado, a una temperatura controlada de 16°C.

**Crianza:** Vino joven.

**Tipo de botella:** Bordelesa *prestige*, blanca, 75 cl.

### Nota de cata:

Atractivo color rosa salmón pálido. Aroma a frutos rojos bien conjuntados con notas florales. En boca es amable, fresco, redondo. Es un vino muy equilibrado, con un buen paso de boca, persistente y largo.

### Lo que dice la crítica...

AÑADA	GUÍA / MEDIO	PUNTUACIÓN
2014	<i>Guía Peñín de los Vinos de España 2016</i>	★★★★★ 5 estrellas: excelente relación calidad-precio.

### Análisis:

Graduación: 12,80% vol.

SO<sub>2</sub> libre: 23 mg/l.

SO<sub>2</sub> total: 100 mg/l.

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

Acidez volátil: 0,32 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,35 g/l.