

## Denominació d'origen

Empordà

## Anyada

2018

## Essència

Nits que mai no oblidaràs. Quan els grans plaers universals es troben neixen la passió i les complicitats amb els grans artistes com Ouka Leele i el seu lluminós retrat que il·lustra aquest 33è festival.

## Tipus d'ampolla

Bordalesa "Terroir", blanca, 75 cl.

## Varietat del raïm

Cabernet Sauvignon (85%), Garnatxa Negra (10%), Syrah (5%).

## Elaboració

Vinificació del most flor a temperatura controlada de 14°C.



“ El Festival castell de Peralada porta més de 30 anys de trajectòria. Cada any dediquem un dels nostres vins a evidenciar la nostra vinculació amb el món cultural. ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

## Nota de tast

Color rosa salmó clar.

Aroma de fruites vermelles amb notes especiades.

En boca és intens, rodó, envolvent i amb un llarg postgust.

Té un final perfumat, expressiu, persistent i amb sensacions fruitoses.

És un vi molt equilibrat i amb molta personalitat.

## Anàlisi

Graduació: 12,10% Vol.

SO<sub>2</sub> lliure: 19 mg/l.

SO<sub>2</sub> total: 90 mg/l.

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

Acidesa volàtil: 0,42 g/l (a.a.).

Sucre residuals: 0,50 g/l.