

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Empordà

AÑADA
2023

VARIETADES
Macabeu, Sauvignon Blanc, Garnatxa Blanca.

ELABORACIÓN
Vinificación del mosto flor a una temperatura controlada de 16°C.

**CIGONYES
BLANCO**



PERELADA LLEVA AÑOS HACIENDO UN ESFUERZO PARA PROTEGER LAS CIGÜENAS. QUEREMOS SENSIBILIZAR A LA GENTE DE LA IMPORTANCIA DE CUIDAR UN ENTORNO NATURAL TAN PRIVILEGIADO COMO ES EL EMPORDÀ.

DEL FÍ SANAHUJA. ENÓLOGO JEFE.

NOTA DE CATA

Color amarillo paja, con tonalidades verdosas.

Aroma intenso a fruta fresca con un delicado fondo floral.

En boca es amplio, graso, envolvente y con una acidez muy viva.

Es un vino equilibrado, persistente y con un final amable.

ANÁLISIS

Graduación: 12,5% vol.
Contiene sulfitos.