

PERELADA
ESPÍRITU ANFITRIÓN · 1923

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Empordà

AÑADA
2023

CRIANZA
Tres meses en barricas bordalesas de roble francés Allier y Americano.

VARIETADES
Garnatxa Negra, Samsó, Syrah, Merlot, Cabernet.

ELABORACIÓN
Vinificación en tinto, maceración media, fermentación controlada a 22°C.

CIGONYES
TINTO



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

DELFI SANAHUJA. ENÓLOGO JEFE.

NOTA DE CATA

Color cereza intenso con tonalidades violáceas.

Aroma que recuerda los frutos rojos y negros, redondeado con una discreta combinación de finas notas de crianza en barrica. En boca es intenso, fresco, equilibrado y muy largo.

Es un vino con unos taninos muy redondos y con un postgusto envolvente y amable.

ANÁLISIS

Graduación: 14,5% vol.
Contiene sulfitos.



@c_perelada 

www.perelada.com 