

DENOMINACIÓ D'ORIGEN
Empordà

ANYADA
2023

CRIANÇA
Tres mesos en bótes bordeleses de roure francès Allier i Americà tipus fi.

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

ELABORACIÓ
Vinificació en negre, maceració mitjana, fermentació controlada a 22°C.

**CIGONYES
NEGRE**



PERELADA PORTA ANYS FENT UN ESFORÇ PER PROTEGIR LES CIGONYES. VOLEM SENSIBILITZAR A LA GENT DE LA IMPORTÀNCIA DE CUIDAR UN ENTORN NATURAL TAN PRIVILEGIAT COM ÉS L'EMPORDÀ.

DELFI SANAHUJA. ENÒLEG CAP.

NOTA DE TAST

Color cirera intens amb tonalitats violàcies.

Aroma que recorda els fruits vermells i negres, arrodonit amb una discreta combinació de fines notes de criança en bóta. En boca és intens, fresc, equilibrat i molt llarg.

És un vi amb uns tanins molt rodons i amb un postgust envolvent i amable.

ANÀLISI

Graduació: 14,5 % vol.
Conté sulfits.



@c_perelada



www.perelada.com

