

Denominación de Origen

Empordà

Añada

2021

Crianza

Tres meses en barricas bordeesas de roble francés
Allier y Americano.

Tipo de botella

Borgoña, color musgo, 75 cl

Variedad de uva

Garnatxa Negra (54%), Syrah (46%)

Elaboración

Vinificación en negro, maceración media,
fermentación controlada a 24°C.



“ 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. ”

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

Nota de Cata

Color violáceo de capa media.
Aroma de frutos rojos y negros, redondeado con unas finas notas de crianza en barrica.
En boca es fluido, fresco, equilibrado y muy largo. Es un vino con unos taninos muy redondos y con final envolvente y amable.

Análisis

Graduación: 14,0% vol.
SO₂ libre: 21 mg/l.
SO₂ total: 70 mg/l.
Acidez total: 3,70 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,47 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 0,10 g/l.

Cigonyes Negre