

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Empordà

AÑADA
2023

VARIETADES
Garnatxa Negra

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

**CIGONYES
ROSÉ**



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 rosa salmón muy pálido y brillante.

Aroma de frutos rojos y especias con un fondo floral.

En boca es redondo, fresco, envolvente, con un final de boca muy largo y agradable.

Es un vino complejo y con un final fresco y agradable.

ANÁLISIS

Graduación: 13,5% vol.
Contiene sulfitos



@c_perelada



www.perelada.com

