

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

