

Denominación de origen

Empordà

Añada

2021

Crianza

Vino joven

Tipo de botella

Borgoña Nueva, Blanca. 75 cl.

Variedad de uva

Garnatxa Negre (60%), Ull de llebre (40%)

Elaboración

Vinificación del mosto flor a una temperatura de 15°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 rosa salmón muy pálido y brillante.

Con aromas de frutos rojos, 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 mucha personalidad varietal.

Análisis

Graduación: 13,50% vol.

SO₂ libre: 19 mg/l.

SO₂ total: 80 mg/l.

Acidez total: 3,60 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,40 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,20 g/l.

Cigonyes Rosé