

**Denominación de origen**

Empordà

**Añada**

2022

**Crianza**

Vino joven

**Tipo de botella**

Borgoña Nueva, Blanca. 75 cl.

**Variedad de uva**

Garnatxa Negra (76%), Ull de llebre (24%)

**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 % vol.

SO<sub>2</sub> libre: 18 mg/l.

SO<sub>2</sub> total: 80 mg/l.

Acidez total: 3,40 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,20 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,25 g/l.

**Cigonyes Rosé**

