

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Empordà

AÑADA
2023

CRIANZA
Siete meses de crianza en barricas nuevas de
Acacia.

VARIETADES
Chardonnay, Sauvignon Blanc.

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

COLLECTION
BLANCO



UNA COLECCIÓN DE AROMAS DEL
EMPORDÀ QUE TRANSMITEN
ELEGANCIA Y FRESCURA.

DELFI SANAHUJA. ENÓLOGO JEFE.

NOTA DE CATA

Color amarillo paja brillante.

Aroma con expresión de frutas dulces, recordando
el melocotón y plátano con un toque de cítricos.

En boca es redondo, fresco y equilibrado.

Es un vino intenso y complejo con un final muy largo
y expresivo. Destaca su complejidad y personalidad
única.

ANÁLISIS

Graduación: 12,5% vol.
Contiene sulfitos.



@c_perelada



www.perelada.com

