

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2015

Criança

24 mesos en bótes bordeleses, 50% roure francès Allier i 50% roure americà tipus fi. Resta en ampolla.

Tipus d'ampolla

Bordalesa "Esevi", 75 cl.

Varietat del raïm

Cabernet Sauvignon (26%), Garnatxa Negra (25%), Syrah (23%), Merlot (17%), Samsó (7%), Monastrell (2%).

Elaboració

Vinificació en negre, maceració llarga i fermentació a temperatura controlada a 24°C.



“ **L'únic Gran Reserva de Perelada, homenatge al fundador del nostre celler i gran revitalitzador de la tradició vinícola de l'Empordà.** ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

Nota de tast

Color vermell cirera.

L'aroma recorda les fruites madures, les espècies, amb notes balsàmiques i un fons torrefacte.

En boca és ampli, estructurat i equilibrat. Té uns tanins presents però molt ben integrats, i l'acidesa li aporta molta frescor.

És un vi amb molta personalitat i amb un llarg postgust.

Anàlisi

Graduació: 14,30% vol.

SO₂ lliure: 16 mg/l.

SO₂ total: 70 mg/l.

Acidesa total: 3,50 g/l (a.s.).

Acidesa volàtil: 0,82 g/l (a.ac.).

Sucres residuals: 0,25 g/l.

**Reserva Especial
Don Miguel Mateu**