

EX EX
15

De l'estudi experimental neix un negre intens i mediterrani que cobra vida a la finca més emblemàtica de Perelada i encarna l'harmonia entre la feina meticulosa i la viticultura excepcional.



ExEx 15 és el quinè tresor de l'exclusiva col·lecció PereladaExEx (Experiències Excepcionals), una edició limitada de només 737 ampolles que enclouen l'essència d'un vi profund i complex. Per obtenir aquest vi tan especial es fan cinc seleccions amb la finalitat d'aconseguir la màxima qualitat, donant prioritat a l'excel·lència en cada matís. El resultat és un vi de gran expressió aromàtica, intens i perfectament equilibrat: el Super Garbet.

INFORMACIÓ

Tipus de vi: Negre amb criança.

Nre. d'ampolles: 737

Denominació d'Origen: Empordà.

Varietats: Syrah, garnatxa negra.

Criança: 12 mesos en botes noves de 300 litres de roure francès.

DADES TÈCNIQUES

Graduació alcohòlica: 14,3 %

pH: 3,44

Acidesa total (g/l): 3,95

Acidesa volàtil (g/l): 0,58

NOTES DE TAST

Vista: Preciós color robí intens.

Nas: Hi predominen les aromes balsàmiques, amb un fons especiat i molt mediterrani.

Boca: De gran complexitat en boca, és fresc, intens, amb tanins rodons, embolcallant i sàpid. Per la seva intensitat i el seu equilibri i la singularitat de la finca de la qual prové, se li augura gran capacitat d'envelliment.

“Cada any, als nostres vinyars i al celler, duem a terme acurats processos d'experimentació que donen lloc a autèntiques joies vinícoles. Només els millors aconseguixen formar part de la nostra exclusiva col·lecció Ex Ex: Experiències Excepcionals.”

Delfi Sanahuja, enòleg cap

ELABORACIÓ

Selecció de les millors microparcel·les de syrah i garnatxa negra a Finca Garbet, on el raïm es recol·lecta manualment en dues passades i es transporta en caixes de 20 kg, assegurant-ne així la màxima qualitat. Al celler, el raïm passa per una taula de selecció manual, per garantir que només els fruits perfectes passin al procés de vinificació. Tot seguit, la fermentació es duu a terme en dipòsits de microvinificació de 600 litres, perquè finalment el vi envelleixi durant dotze mesos en botes noves de 300 litres de roure francès.

ANYADA 2021

L'anyada 2021 a Finca Garbet va estar marcada per una primavera seca, amb pluges escasses, però els ceps, tenaços i resilients, es van mantenir forts i sense patir. Malgrat aquesta escassetat pluviomètrica, els ceps van rebre la quantitat justa d'aigua per assolir una maduració ideal que, juntament amb un estat sanitari impecable, va donar lloc a una collita excel·lent. Tot i que la producció va ser un 30 % menor que la del 2020, la qualitat del raïm va ser extraordinària i va donar lloc a vins equilibrats i molt expressius.

EXPERIENCIAS EXCEPCIONALES

Ex Ex 15 és molt més que un vi, és el resultat d'una constant cerca per explorar i comprendre la natura en la seva màxima expressió.

Aquest negre, fruit del coupage de syrah i garnatxa negra de l'exclusiva col·lecció Ex Ex, captura l'esforç d'anys d'investigació i experimentació. Provenint de l'emblemàtica Finca Garbet, que s'obre com un amfiteatre vers el Mediterrani, Ex Ex 15 neix de cinc processos de selecció que n'asseguren l'excepcionalitat en cadascun dels seus matisos.

El que fa únic a Ex Ex 15, a més del seu caràcter singular, és el compromís de Perelada amb l'experimentació. El celler s'aventura en nous territoris vinícoles, explorant conceptes i tècniques que permeten extreure el millor de cada parcel·la. Ex Ex 15 no és tan sols una joia vinícola, sinó, a més a més, una peça d'investigació que reflecteix la connexió profunda entre la ciència i la passió pel vi. És un vi que explica una història d'innovació, natura i temps, i que ofereix una experiència sensorial inigualable.

Suggeriment de temperatura de servei: 14-16 °C.

