

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2019

Criança

Vi jove.

Tipus d'ampolla

Borgogne, color molsa, 75 cl., 37,5 cl.

Varietat del raïm

Garnatxa Negre (58%), Samsó (17%), Merlot (12%),
Cabernet Sauvignon (9%), Syrah (4%).

Elaboració

Elaboració en negre, maceració mitjana,
fermentació controlada a 25°C.



“ Un vi d'aromes florals inspirat en un entorn únic, els Jardins del Castell de Peralada. ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

Nota de tast

Color cirera pàl·lid amb ribets violacis.

L'aroma és afruitada, especiada i molt envolupant. En boca és fluid, fresc, equilibrat i amb tanins presents però molt suaus que aporten sedositat i un agradable pas de boca. És un vi amable, amb un llarg postgust i marcada personalitat

Anàlisi

Graduació: 14,50 % vol.

SO₂ lliure: 18 mg/l.

SO₂ total: 80 mg/l.

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

Acidesa volàtil: 0,62 g/l (a.a.).

Sucres residuals: 0,60 g/l.