

DENOMINACIÓN DE ORIGEN Empordà

AÑADA 2023

CRIANZA

Vino joven.

VARIEDADES

Garnatxa Negra, Samsó, Cabernet, Merlot, Syrah, Caberenet Franc, Monastrell.

ELABORACIÓN

Elaboración en tinto, maceración media, fermentación controlada a 22°C.



UN VINO DE AROMAS FLORALES INSPIRADO EN UN ENTORNO ÚNICO, LOS JARDINES DEL CASTILLO DE PERALADA.

DELFÍ SANAHUJA. ENÓLOGO JEFE.

NOTA DE CATA

Color cereza pálido con tonalidad violácea.

Fresco aroma de fruta roja con un trasfondo anisado. En boca es redondo, fresco y muy sedoso.

ANÁLISIS

Graduación: 14,5% vol. Contiene sulfitos.







