

## DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Empordà

## ANYADA

2023

## CRIANÇA

Vi jove.

## VARIETATS

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

## ELABORACIÓ

Elaboració en negre, maceració mitjana,  
fermentació controlada a 22°C.

# JARDINS NEGRE



“UN VI D'AROMES FLORALS,  
INSPIRAT EN UN ENTORN ÚNIC,  
ELS JARDINS DEL CASTELL DE  
PERALADA. ”

DELFI SANAHUJA. ENÒLEG CAP.

## NOTA DE TAST

Color cirera pàlid amb tonalitat violàcea.

Aroma fresc de fruita vermella amb un rerefons  
anisat. En boca es rodó, fresc i molt sedós.

## ANÀLISI

Graduació: 14,5 % vol.  
Conté sulfits.

