

■ ■ ■ ■
PERELADA

Denominación de origen

Empordà

Añada

2020

Crianza

Vino Joven.

Tipo de botella

Borgogne, color musgo, 75 cl. y botella de 37,5 cl.

Variedad de la uva

Garnacha Negra (40%), Samsó (20%), Merlot (10%), Cabernet Sauvignon (16%), Syrah (6%) i Cabernet Franc (1%).

Elaboración

Elaboración en negro, maceración media, fermentación controlada a 25°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 pálido cereza con ribetes violáceos. Aromáticamente es muy intenso y recuerda a las frutas frescas i dulces a la vez. En boca es fluido, fresco, equilibrado y con los taninos presentes pero muy suaves que le aportan sedosidad y un agradable paso de boca.

Es un vino amable, con un largo postgusto y una marcada personalidad.

Análisis

Graduación: 14,50 % vol.

SO₂ libre: 19 mg/l.

SO₂ total: 70 mg/l.

Acidez total: 3,60 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,62 g/l (a.ac.).

Azúcares residuales: 0,11 g/l.

Jardins Negre

www.pereladachivite.com

@c_perelada 
@castillopereladavinoscavas 
@Perelada 