

■ ■ ■ ■  
PERELADA

### Denominació d'origen

Empordà

### Anyada

2020

### Criança

Vi jove.

### Tipus d'ampolla

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

### Varietat del raïm

Garnatxa Negre (40%), Samsó (20%), Merlot (10%), Cabernet Sauvignon (16%), Syrah (6%), Cabernet franc (1%).

### 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. Aromàticament és molt intens i recorda a les fruites fresques i dolces a la vegada. 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 de marcada personalitat

### Anàlisi

Graduació: 14,50 % vol.  
SO<sub>2</sub> lliure: 19 mg/l.  
SO<sub>2</sub> total: 70 mg/l.  
Acidesa total: 3,60 g/l (a.s.).  
Acidesa volàtil: 0,62 g/l (a.a.).  
Sucre residuals: 0,11 g/l.

**Jardins Negre**

[www.perelada.com](http://www.perelada.com)

@c\_perelada   
@castillopereladavinoscavas   
@Perelada 