

### Denominació d'origen

Empordà

### Anyada

2021

### Criança

Vi jove.

### Tipus d'ampolla

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

### Varietat del raïm

Garnatxa Negra (46%), Samsó (18%), Syrah (15%),  
Merlot (12%), Cabernet Sauvignon (8%), 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: 14,30 % vol.  
SO<sub>2</sub> lliure: 19 mg/l.  
SO<sub>2</sub> total: 60 mg/l.  
Acidesa total: 3,90 g/l (a.s.).  
Acidesa volàtil: 0,53 g/l (a.a.).  
Sucre residuals: 0,30 g/l.

**Jardins Negre**