

DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
Empordà

AÑADA  
2023

CRIANZA  
Vino joven.

VARIETADES  
Tempranillo, Garnatxa Negra, Samsó.

ELABORACIÓN  
Vinificación del mosto flor a temperatura controlada de 16°C.



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

DELFI SANAHUJA. ENÓLOGO JEFE.

#### NOTA DE CATA

Color rosa fresa claro.

Aroma intenso a frutas ácidas con notas especiadas. En boca es amable, envolvente y con un final de boca muy largo y agradable.

#### ANÁLISIS

Graduación: 12% vol.  
Contiene sulfitos.