

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.