

Denominación de origen

Empordà

Añada

2020

Crianza

Vino Joven.

Tipo de botella

Borgogne, blanca, 75 cl

Variedad de la uva

Ull llebre (80%), Garnatxa negra (20%),

Elaboración

Vinificación del mosto flor a temperatura controlada de 15°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 rosa frambuesa brillante. Aroma intenso, de fruta blanca madura con frescas notas de la familia de los cítricos. En boca es amable y con un final de boca muy largo y agradable.

Análisis

Graduación: 13,60% vol.

SO₂ libre: 22 mg/l.

SO₂ total: 90 mg/l.

Acidez total: 3,50 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,42 g/l (a.ac.).

Azúcares residuales: 0,10 g/l.

Jardins Rosé