

Denominación de origen

Empordà

Añada

2021

Crianza

Vino Joven.

Tipo de botella

Borgogne, blanca, 75 cl

Variedad de la uva

Ull llebre (80%), Garnatxa negra (20%), Cabernet Sauvignon (9%), Merlot (9%), Syrah (5%).

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 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: 13,40% vol.
SO₂ libre: 20 mg/l.
SO₂ total: 80 mg/l.
Acidez total: 3,50 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,42 g/l (a.ac.).
Azúcares residuales: 0,30 g/l.

Jardins Rosé

