

## Denominació d'origen

Empordà

## Anyada

2021

## Criança

Vi jove.

## Tipus d'ampolla

*Borgogne*, blanca, 75 cl.

## Varietat del raïm

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

## Elaboració

Vinificació del most flor a temperatura controlada de 15°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 rosa maduixa clar.

Aroma intens a fruites àcides amb notes especiades.

En boca és amable, envolvent i amb un final de boca molt llarg i agradable.

## Anàlisi

Graduació: 13,40% vol.

SO<sub>2</sub> lliure: 20 mg/l.

SO<sub>2</sub> total: 80 mg/l.

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

Acidesa volàtil: 0,42 g/l (a.ac.).

Sucres residuals: 0,30 g/l.

# Jardins Rosé