

PERELADA

DESDE 1923



Cigonyes Rosé 2015

Desde 1995 Perelada ha hecho un importante esfuerzo por la protección de las cigüeñas de la mano de algunos de los ornitólogos más prestigiosos del país. En el verano del 2015 fueron 34 las parejas que anidaron en el parque que lo rodea.



Denominación de Origen: Empordà.

Varietades: Garnatxa Negra (53%), Cabernet Sauvignon (45%), Syrah (2%).

Elaboración:

Vendimia: Uva seleccionada.

Fermentación: Vinificación del mosto flor a una temperatura de 15°C.

Crianza: Vino joven.

Tipo de botella: Borgoña Nueva, Blanca. 75 cl.

Nota de cata:

Color rosa pálido y brillante. Con aromas de frutos rojos, flores blancas, especias y finas notas herbáceas. En boca es redondo, fresco, envolvente, con un final de boca muy largo y agradable.

Lo que dice la crítica...

AÑADA

2014

GUÍA / MEDIO

Guía Peñín de los Vinos de España 2016

PUNTUACIÓN

★★★★★

5 estrellas: excelente relación calidad-precio

Análisis:

Graduación: 13,20% vol.

SO₂ libre: 20 mg/l.

SO₂ total: 100 mg/l.

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

Acidez volátil: 0,30 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 1,2 g/l.

