

PERELADA

DESDE 1923



# Torre Galatea 2013

## Reserva

Salvador Dalí y Miguel Mateu, empresario, mecenas de la cultura y fundador de Perelada, mantuvieron una estrecha amistad a lo largo de su vida. El universal pintor ampurdanés visitaba con asiduidad el castillo que su amigo había adquirido en 1923 y en él pintó y pronunció algunos discursos.

Perelada y la Fundación Gala-Salvador Dalí quieren rendir homenaje a esta amistad con el Torre Galatea Reserva, un vino que quiere ser una muestra de la esencia del Empordà, de sus suelos y su clima. Un entorno con el que el artista convivió a lo largo de su vida y que fue fuente de inspiración para muchas de sus magistrales obras.

Una parte de los beneficios obtenidos con la venta de este Perelada Torre Galatea Reserva son donados a la Fundación Gala-Salvador Dalí.

**Denominación de Origen:** Empordà.

**Variedades:** Syrah (41%), Cabernet Sauvignon (31%), Monastrell (14%), Samsó (11%), Merlot (3%).

### Elaboración:

**Vendimia:** Uva seleccionada de nuestras cinco fincas.

**Elaboración:** Vinificación en tinto, maceración larga, fermentación a una temperatura controlada de 24°C.

**Crianza:** 16 meses en barricas bordelesas nuevas de roble francés Allier. Resto en botella.

**Tipo de botella:** Bordelesa Ancienne, 75 cl.

### Nota de cata:

Color rojo cereza intenso. El aroma presenta recuerdos de frutas maduras, especias, con notas balsámicas y un fondo torrefacto. En boca es amplio, estructurado y equilibrado. Tiene unos taninos presentes pero muy bien integrados, y la acidez le aporta mucho frescor. Es un vino con mucha personalidad y un largo postgusto.

### Análisis:

**Graduación:** 14,70% vol.

**SO<sub>2</sub> libre:** 19 mg/l.

**SO<sub>2</sub> total:** 60 mg/l.

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

**Acidez volátil:** 0,65 g/l (a.a.).

**Azúcares residuales:** 0,20 g/l.