

■ ■ ■ ■
PERELADA

Denominación de origen

Empordà

Añada

2021

Crianza

Vino joven

Tipo de botella

Borgoña Nueva Blanca. 75 cl.

Variedad de uva

Garnatxa Negra (60%), Ull de llebre (40%).

Elaboración

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



“ El Empordà siempre ha sido fuente de inspiración para artistas, este vino es un homenaje a una tierra que nos inspira. ”

Delfí Sanahuja. Enólogo Jefe.

Nota de cata

Color rosa salmón.

Aroma de frutas cítricas, especias y con un fondo floral.

En boca es redondo, fresco, equilibrado y con un largo postgusto.

Es un vino complejo y con mucha personalidad varietal.

Análisis

Graduación: 13,50% vol.

SO₂ libre: 15 mg/l.

SO₂ total: 80 mg/l.

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

Acidez volátil: 0,40 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,20 g/l.

