

Denominación de origen

Empordà

Añada

2020

Crianza

El 60% del vino ha envejecido en barricas
bordalesas de roble francés Allier y
Americano tipo fino durante 10 meses.
Un 20% ha envejecido en Foudres 12 meses
Y el 20% restante en depósito de hormigón 14
meses

Tipus d'ampolla

Essentia Antico color musgo, 75 cl.

Variedad de la uva

Garnatxa negra, Syrah Merlot, Cabernet
Sauvignon, Samsó

Elaboración

Elaboración en tinto, media maceración,
fermentación controlada a 24º C.



“ **Un vino que responde al espíritu de Perelada. Un equilibrio entre lo foráneo con lo autóctono.** ”

Delfí Sanahuja. Enólogo.

Nota de cata

Color rubí, capa media.

Aroma que recuerda las fugas rojas y negras a la vez, redondeado con una discreta combinación de finas notas de crianza en barrica.

En boca es fluido, fresco, equilibrado y muy largo.

Es un vino con unos taninos muy redondos y con un postgusto envolvente y amable.

Análisis

Graduación: 15,00 %

Contiene sulfitos

Amfitrió