

### Denominación de origen

Empordà

### Añada

2017

### Crianza

Vino joven.

### Tipo de botella

Borgoña. Color musgo. 75 cl.

### Variedad de la uva

Macabeu (100%).

### Elaboración

Vinificación del mosto flor a una temperatura controlada de 14°C.



“ Perelada lleva años haciendo un esfuerzo para proteger las cigüeñas. Queremos sensibilizar a la gente de la importancia de cuidar un entorno natural tan privilegiado como es el Empordà. ”

*Delfí Sanahuja. Enólogo jefe*

### Nota de cata

Color amarillo paja brillante.

Aroma intenso de fruta madura y fresca a la vez, con un delicado fondo floral.

En boca es amplio, graso, envolvente, con una acidez muy viva.

Es un vino equilibrado, persistente y con un final amable. Se identifica muy bien con la variedad de la que procede.

### Análisis

Graduación: 13% vol.

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

SO<sub>2</sub> total: 90 mg/l.

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

Acidez volátil: 0,32 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,40 g/l.

## Cigonyes Blanco

