

Denominación de Origen

Empordà

Añada

2016

Crianza

Cinco meses en barricas bordelesas de segundo vino de roble francés Allier y Americano

Tipo de botella

Borgoña, color musgo, 75 cl

Variedad de uva

Garnatxa (43%), Syrah (39%), Merlot (16%), Samsó (2%).

Elaboración

Vinificación en negro, maceración media, fermentación controlada a 24°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 violáceo vivo de alta intensidad.
Aroma de frutos rojos ácidos, redondeado con unas finas notas de crianza en bodega.
En boca es equilibrado, largo, sávido y fresco. Tiene taninos presentes, muy redondeados.
Es un vino sedoso, persistente y con un final envolvente y amable.

Análisis

Graduación: 14,10% vol.
SO₂ libre: 22 mg/l.
SO₂ total: 90 mg/l.
Acidez total: 3,80 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,42 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 0,25 g/l.

Cigonyes Negre

