



Ex Ex 11

Edición Limitada de 2.781 botellas

En el undécimo capítulo de la colección de vinos experimentales Ex Ex, **Perelada** se ha marcado uno de los retos más importantes. En esta ocasión la idea motriz ha sido la de recuperar la viticultura tradicional de los antepasados, proponiendo un vino natural en el que se unen cuatro experiencias.

Variedades blancas y tintas.

Ex Ex 11 ha sido elaborado a partir de cuatro variedades: dos blancas y dos tintas.

Variedades autóctonas del Empordà.

Este original cupaje reúne además las cuatro uvas autóctonas de la DO Empordà: Samsó y Garnatxa tinta por un lado y Macabeu y Garnatxa blanca por el otro.

Cepas viejas.

Todas las uvas proceden de Finca La Garriga, el viñedo donde crecen las cepas más antiguas de la bodega Perelada. La Garnatxa tinta y la Samsó crecieron en viñedos plantados en 1976, mientras que los de Garnatxa blanca son de 1970 y los de Macabeu de 1964.

Vino natural.

Perelada comercializa por primera vez un vino natural sin sulfitos, vinificado a partir de las levaduras autóctonas y elaborado sin ninguna adición de productos enológicos, sin clarificado ni filtrado.

Denominación de origen

Empordà

Crianza.

13 meses en barricas de segundo vino de roble francés Tronçais.
Embotellado el 7 de noviembre de 2014.

Tipo de botella.

Bordalesa "Esevi", 75 cl.

Variedad de la uva

Samsó (35%), Garnacha Negra (33%), Garnacha Blanca (16%), Macabeu (16%).

Elaboración

Cosecha manual. La fermentación y maceración se realizan en un depósito de acero inoxidable de 5.000 Kg de capacidad, a una temperatura controlada de 24°C. Se hacen dos remontados diarios. El rendimiento que se destina a este vino es del 63%.



“ Perelada tiene la voluntad de aprovechar al máximo el enorme potencial vinícola del Empordà. Por eso dedicamos un gran esfuerzo en experimentar cosas nuevas y sacar conclusiones. ”

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

Nota de cata

Destaca por su color rojo rubí de capa media. Predominan los aromas silvestres, la fruta fresca y unos sutiles toques de crianza. Es un vino elegante, fresco, equilibrado y con mucha personalidad.

Análisis

Graduación: 13,90% vol.
SO2 libre: 10 mg/l.
SO2 total: 5 mg/l.
Acidez total: 3,60 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,79 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 0,30 g/l.
Ph: 3,41

