

Denominación de Origen

Catalunya

Añada

2017

Crianza

Vino joven.

Tipo de botella:

Borgoñesa color musgo, 75 cl.

Variedad de la uva

Macabeu (50%), Sauvignon Blanc (37%),
Garnatxa Roja (11%), Garnatxa Blanca (2%).

Elaboración

Vinificación del mosto flor a temperatura
controlada a 15°C.



Jardins Blanco

“ Un vino de aromas florales
inspirado en un entorno
único, los Jardines del
Castillo de Peralada. ”

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

Nota de cata

Color amarillo pálido con reflejos verdosos.

Aroma intenso de fruta fresca, finas notas
tropicales con un fondo floral.

En boca es complejo, envolvente y muy fresco.

Es un vino equilibrado, persistente y con un final
largo y amable.

Análisis

Graduación: 12,50% vol.

SO₂ libre: 20 mg/l.

SO₂ total: 90 mg/l.

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

Acidez volátil: 0,32 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,80 g/l.