

## 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.

SO<sub>2</sub> libre: 20 mg/l.

SO<sub>2</sub> 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.