

Denominación de origen

Empordà

Añada

2017

Crianza

Vino Joven.

Tipo de botella

Borgogne, color musgo, 75 cl.

Variedad de la uva

Garnatxa Negra (61%), Syrah (25 %), Samsó (14 %).

Elaboración

Vinificación del mosto flor a temperatura controlada a 24°C.



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

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

Nota de cata

Color pálido cereza con ribetes violáceos. El aroma es afrutado, especiado y muy envolvente. En boca es fluido, fresco, equilibrado y con los taninos presentes pero muy suaves que le aportan sedosidad y un agradable paso de boca. Es un vino amable, con un largo postgusto y una marcada personalidad.

Análisis

Graduación: 14 % vol.
SO₂ libre: 20 mg/l.
SO₂ total: 70 mg/l.
Acidez total: 3,30 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,40 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 0,10 g/l.

Jardins Negre