

Denominación de origen

Empordà

Añada

Selección Especial 2015

Esencia.

Perelada, la música del paisaje. Un vino elegante, intenso, elaborado para disfrutar al máximo del arte, como Lita Cabellut y su obra "The Muse of Arts" que ilustra el 32 Festival Castell de Peralada. Un vino especial para disfrutar de la buena música.

Tipo de botella.

Bordalesa "Esevi", 75 cl.

Variedad de la uva

Samsó (30%), Garnatxa (27%), Cabernet Sauvignon (20%), Merlot (18%), Syrah (5%).

Elaboración

Elaboración en negro, maceración larga, fermentación controlada a 25°C.



“ **El Festival Castillo de Peralada lleva más de 30 años de trayectoria. Cada año dedicamos uno de nuestros vinos a evidenciar nuestra vinculación con el mundo cultural.** ”

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

Nota de cata

Color rojo cereza intenso.

Predominan los aromas de fruta madura, junto con finas notas de crianza.

En boca es amable, equilibrado y con unos taninos maduros.

Es un vino de estructura media, largo en boca y con marca personalidad.

Análisis

Graduación: 14,50% Vol.

SO2 libre: 21 mg/l.

SO2 total: 90 mg/l.

Acidez total: 3,30 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,62 g/l (a.a.).

Azúcar residual: 0,45 g/l.

