

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2017

Criança

Vi jove.

Tipus d'ampolla

Borgogne, blanca, 75 cl y 37,5 cl.

Varietat del raïm

Ull de Llebre (43%), Cabernet Sauvignon (36%),
Syrah (13%), Garnatxa Negra (8%)

Elaboració

Vinificació del most flor a temperatura
controlada de 15°C.



“ Un vi d'aromes florals inspirat en un entorn únic, els Jardins del Castell de Peralada. ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

Nota de tast

Color rosa gerds brillant. Aroma intensa de fruita blanca amb fresques notes de la família dels cítrics.

En boca és amable i amb un final de boca molt llarg i agradable.

Anàlisi

Graduació: 13,50% vol.

SO₂ lliure: 20 mg/l.

SO₂ total: 100 mg/l.

Acidesa total: 3,40 g/l (a.s.).

Acidesa volàtil: 0,45 g/l (a.a.).

Sucres residuals: 0,30 g/l.

Jardins Rosé