



Masia Perelada Blanco 2016

Este es un vino que concentra las mejores características del estilo de vida mediterráneo: la riqueza de su gastronomía, el calor humano de sus gentes y la bondad de su clima. Para producir Masia Perelada hemos seleccionado las mejores viñas catalanas, que han conferido al vino su bello color, un agradable aroma y un equilibrado y afrutado paladar.

Denominación de Origen: Catalunya.

Varietades: Macabeu (70%), Garnatxa Blanca (30%).

Vendimia: Uva seleccionada.

Elaboración: Vinificación del mosto flor a temperatura controlada de 15°C.

Crianza: Vino joven.

Graduación: 11,80% vol.

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

Acidez volátil: 0,18 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,30 g/l.

SO2 libre: 21 mg/l.

SO2 total: 100 mg/l.

Tipo de botella: Bordelesa Nova, verde A.V., 75 cl. Con tapón de corcho y rosca.

Nota de cata: Color amarillo pajizo. Aroma de frutas frescas con finas notas florales. En boca afrutado, fresco y redondo. Tiene un final agradable, muy fino, expresivo y sedoso. Es un vino amable, equilibrado y con un marcado carácter mediterráneo.