



Masia Perelada Rosado 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.

Variedades: Garnatxa negra (100%).

Vendimia: Uva seleccionada.

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

Crianza: Vino joven.

Graduación: 13,50% vol.

Acidez total: 3,60 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,32 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,80 g/l.

SO₂ libre: 20 mg/l.

SO₂ total: 90 mg/l.

Tipo de botella: Bordelesa Nova, blanca, 75 cl.

Nota de cata: Color rosa pálido. Aroma que recuerda intensamente los frutos rojos. En boca es fresco, graso y envolvente. Es un vino equilibrado, largo y con un marcado carácter mediterráneo