



Masia Perelada Tinto 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 en tinto, maceración media, fermentación controlada a 24°C.

Crianza: Vino joven.

Graduación: 13,90% vol.

SO₂ libre: 20 mg/l.

SO₂ total: 95 mg/l.

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

Acidez volátil: 0,34 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,59 g/l.

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

Nota de cata: Color cereza granatosa. El aroma recuerda a los frutos rojos, con finas notas florales. En boca es intenso, fresco, equilibrado y agradable al paladar. Es un vino envolvente y de marcado estilo mediterráneo.