

## Denominació d'origen

Empordà

## Anyada

Selecció Especial 2015

## Essència

Perelada, la música del paisatge. Un vi elegant, intens, elaborat per gaudir al màxim de l'art, com Lita Cabellut i la seva obra "The Muse of Arts" que il·lustra el 32 Festival Castell de Peralada. Un vi especial per gaudir de la bona música.

## Tipus d'ampolla

Bordalesa "Esevi", 75 cl.

## Varietat del raïm

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

## Elaboració

Vinificació en negre, maceració llarga i fermentació a temperatura controlada a 25°C.



“ El Festival castell de Peralada porta més de 30 anys de trajectòria. Cada any dediquem un dels nostres vins a evidenciar la nostra vinculació amb el món cultural. ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

## Nota de tast

Color vermell cirera intens.  
Predominen les aromes de fruita madura, conjuntades amb fines notes de criaça.  
En boca és amable, equilibrat i amb tanins madurs.  
És un vi rodó, llarg en boca i amb marcada personalitat.

## Anàlisi

Graduació: 14,50% Vol.  
SO<sub>2</sub> lliure: 21 mg/l.  
SO<sub>2</sub> total: 90 mg/l.  
Acidesa total: 3,30 g/l (a.s.).  
Acidesa volàtil: 0,62 g/l (a.a.).  
Sucre residuals: 0,45 g/l.