

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2018

Criança

Vi jove

Tipus d'ampolla

Borgonya Nova Blanca de 75 cl.

Varietat del raïm

Garnatxa Negre (51%), Ull de Llebre (49%).

Elaboració

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



“ Perelada porta anys fent un esforç per protegir les cigonyes. Volem sensibilitzar a la gent de la importància de cuidar un entorn natural tan privilegiat com és l'Empordà. ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

Nota de tast

Color rosa pàl·lid i brillant.

Amb aromes de fruits vermells, espècies amb un fons floral.

En boca és rodó, fresc, envolupant i amb un final molt llarg i agradable.

Anàlisi

Graduació: 12,50% vol.

SO₂ lliure: 18 mg/l.

SO₂ total: 80 mg/l.

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

Acidesa volàtil: 0,36 g/l (a.a.).

Sucres residuals: 0,25 g/l.

Cigonyes Rosé

