

Denominación de Origen

Empordà

Añada

2018

Crianza

Vino joven.

Tipo de botella

Borgoñesa color musgo, 75 cl.

Variedad de la uva

Sauvignon Blanc (55%), Macabeu (30%),
Chardonnay (15%).

Elaboración

Vinificación del mosto flor a temperatura
controlada a 16°C.



“ Un vino de aromas florales
inspirado en un entorno
único, los Jardines del
Castillo de Peralada. ”

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

Nota de cata

Color amarillo pálido.

Aroma intenso de fruta fresca, finas notas tropicales
con un fondo floral.

En boca es redondo, envolvente, fresco y equilibrado.

Es un vino complejo, persistente y con un largo y
duradero postgusto.

Análisis

Graduación: 12,50% vol.

SO₂ libre: 21 mg/l.

SO₂ total: 90 mg/l.

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

Acidez volátil: 0,45 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,60 g/l.

Jardins Blanco

