

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2018

Criança

Vi Jove

Tipus d'ampolla

Borgonya, color molsa, 75 cl

Varietat del raïm

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

Elaboració

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



“ Un vi d'aromes florals inspirat en un entorn únic, els Jardins del Castell de Peralada. ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

Nota de tast

Color groc pàl·lid.

Aroma intensa de fruita fresca, fines notes tropicals amb un fons floral.

En boca és rodó, envolvent, fresc i equilibrat.

És un vi complex, persistent i amb un llarg i durader postgust.

Anàlisi

Graduació: 12,50% vol.

SO₂ lliure: 21 mg/l.

SO₂ total: 90 mg/l.

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

Acidesa volàtil: 0,45 g/l (a.a.).

Sucre residuals: 0,60 g/l.