

■ ■ ■ ■
PERELADA

Denominación de Origen

Empordà

Añada

2018

Crianza

Tres meses en barricas bordelesas de roble francés Allier y Americano.

Tipo de botella

Borgoña, color musgo, 75 cl

Variedad de uva

Cariñena (60%), Cabernet Sauvignon (40%).

Elaboración

Vinificación en negro, maceración media, fermentación controlada a 24°C.



“ El Empordà siempre ha sido fuente de inspiración para artistas, este vino es un homenaje a una tierra que nos inspira. ”

Delfí Sanahuja. Enólogo Jefe.

Nota de Cata

Color cereza intenso con reflejos violáceos. Aroma de frutos rojos y negros a la vez, redondeado con una discreta combinación de finas notas de crianza en bodega. En boca es redondo, fresco, equilibrado y muy largo. Es un vino intenso, que marca la personalidad de la Cariñena con unos taninos muy redondos y con un postgusto muy envolvente.

Análisis

Graduación: 14,10% vol.
SO₂ libre: 19 mg/l.
SO₂ total: 80 mg/l.
Acidez total: 3,50 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,52 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 1,90 g/l.

