

■ ■ ■ ■
PERELADA

Denominación de origen

Empordà

Añada

2018

Crianza

Vino joven

Tipo de botella

Borgoña Nueva Blanca. 75 cl.

Variedad de uva

Cariñena (80%), Garnacha Negra (20%).

Elaboración

Vinificación del mosto flor a una temperatura de 15°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 rosa salmón claro.

El aroma es muy afrutado con recuerdos de frutas rojas. En boca es redondo, fresco, equilibrado y con un largo postgusto. Es un vino amable en todo su conjunto y de fácil y agradable paladar.

Análisis

Graduación: 13,5% vol.

SO₂ libre: 18 mg/l.

SO₂ total: 80 mg/l.

Acidez total: 3,50 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,42 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,30 g/l.

