

■ ■ ■ ■
PERELADA
DESDE 1923

Ex Ex 13

Edición Limitada de 639 botellas

La bodega **Perelada** ha elaborado este vino bajo la inquietud de elaborar un vino blanco de alta gamma con una de las variedades autóctonas del territorio del **Empordà**, con muy poca superficie de plantación y muy poco conocida como es la **Garnacha roja**. El **Ex Ex 13** resulta de la cosecha del año 2016 y procede de la Finca La Garriga en la localidad de Peralada.

Es una variedad blanca denominada también Garnacha gris, recomendada en la Denominación de Origen Empordà y cuyo nombre en la zona se conoce también como “Lledoner Roig”.

Según un estudio del INCAVI en el año 2015, las Garnachas son un grupo de variedades, con una base genética común y diferenciadas por caracteres morfológicos provocados por mutaciones somáticas puntuales (pequeños cambios en la región muy concretas del ADN).

Se cultiva de forma tradicional en Cataluña y el 98 % de la superficie plantada se encuentra en la D.O. Empordà, en el año 2016 ya se encontraban 57 hectáreas plantadas en esta región.

La Garnacha Roja tiene una coloración gris o rosada en la piel, dependiendo de factores fenológicos, agronómicos y medioambientales.

Es muy utilizada en la zona para la elaboración del típico vino dulce natural Garnacha del Empordà.

La Garnacha roja se caracteriza por tener unos racimos grandes de forma cónica, con alas compactas y de bayas medianas.

Es bastante resistente a la sequía pero poco resistente al mildiu.

Sintetiza una alta concentración de azúcares y una baja concentración de ácidos.

Denominación de origen

Empordà

Crianza.

Fermentación y posterior crianza durante nueve meses en barricas nuevas de acacia, realizando periódicamente la operación del battonage. Embotellado el 14 de Junio de 2017.

Unidades

639 botelles.

Variedad de la uva

Garnacha Roja (100%).

Elaboración

Recolección manual en cajas en Finca la Garriga, enfriamiento de las uvas a 10°C en cámara frigorífica y posterior prensado con un rendimiento del 40 % del mosto flor.



Ex Ex 13

“ Perelada tiene la voluntad de aprovechar al máximo el enorme potencial vinícola del Empordà. Por eso dedicamos un gran esfuerzo en experimentar cosas nuevas y sacar conclusiones. ”

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

Nota de cata

El vino destaca por su color amarillo brillante, predominan los aromas de fruta fresca, flores blancas, hierbas, balsámicos y notas amieladas. En boca destaca por tener un punto salino, fresco, redondo, frutoso, envolvente, sávido y con un largo y agradable postgusto. Por su estructura, acidez y equilibrio se le augura muy buena capacidad de envejecimiento.

Análisis

Graduación: 13,60% vol.

SO2 libre: 60 mg/l.

SO2 total: 16 mg/l.

Acidez total: 3,80 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,34 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,70 g/l.

Ph: 3,15