

## Denominación de Origen

Empordà

## Añada

2019

## Crianza

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

## Tipo de botella

Borgoña, color musgo, 75 cl

## Variedad de uva

Garnacha Negra (89%), Merlot (9%), Syrah (2%).

## Elaboración

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



“ Perelada lleva años haciendo un esfuerzo para proteger las cigüeñas. Queremos sensibilizar a la gente de la importancia de cuidar un entorno natural tan privilegiado como es el Empordà. ”

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

## Nota de Cata

Color violáceo de capa media.  
Aroma de frutos rojos ácidos, redondeado con unas finas notas de crianza en bodega.  
En boca es fluido, fresco, equilibrado y muy largo.  
Tiene taninos presentes, muy redondeados.  
Es un vino sedoso, persistente y con un final envolvente y amable.

## Análisis

Graduación: 15,0% vol.  
SO<sub>2</sub> libre: 20 mg/l.  
SO<sub>2</sub> total: 80 mg/l.  
Acidez total: 3,30 g/l (a.s.).  
Acidez volátil: 0,60 g/l (a.a.).  
Azúcares residuales: 0,20 g/l.  
\*Contiene Sulfitos

## Cigonyes Negre