

■ ■ ■ ■
PERELADA

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2019

Criança

Vi jove

Tipus d'ampolla

Borgonya Nova Blanca de 75 cl.

Varietat del raïm

Garnatxa Negra (65%), Syrah (35%).

Elaboració

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



“ L’Empordà sempre ha estat font d’inspiració per artistes, aquest vi és un homenatge a una terra que ens inspira. ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

Nota de tast

Color rosa salmó clar.

L’aroma és molt afruitat amb records de fruites vermelles. En boca és rodó, fresc, equilibrat i amb un llarg postgust. És un vi amable en tot el seu conjunt i de fàcil i agradable paladar.

Anàlisi

Graduació: 13,50% vol.

SO₂ lliure: 18 mg/l.

SO₂ total: 80 mg/l.

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

Acidesa volàtil: 0,42 g/l (a.a.).

Sucres residuals: 0,30 g/l.

Inspirador Rosé

www.pereladachivite.com

@c_perelada
@castillopereladavinosycavas
@Perelada

