

Denominación de origen

Empordà

Añada

2016

Crianza.

17 meses en barricas bordelesas, 50% de roble francés Allier y 50% en roble americano tipo fino. El resto en botella.

Tipo de botella.

Bordalesa "Esevi", 75 cl.

Variedad de la uva

Cabernet Sauvignon (30%), Garnacha negra (25%), Merlot (20%), Syrah (15%), Samsó (10%).

Elaboración

Elaboración en negro, maceración larga, fermentación controlada a 24°C.



Salvador Dalí y Miguel Mateu, empresario, mecenas de la cultura y fundador de Perelada, mantuvieron una estrecha amistad a lo largo de su vida. El universal pintor ampurdanés visitaba con asiduidad el castillo que su amigo había adquirido en 1923 y en él pintó y pronunció algunos discursos.

Perelada y la Fundación Gala-Salvador Dalí quieren rendir homenaje a esta amistad con el Torre Galatea Reserva, un vino que quiere ser una muestra de la esencia del Empordà, de sus suelos y su clima. Un entorno con el que el artista convivió a lo largo de su vida y que fue fuente de inspiración para muchas de sus magistrales obras.

Una parte de los beneficios obtenidos con la venta de este Perelada Torre Galatea Reserva son donados a la Fundación Gala-Salvador Dalí

Nota de cata

Color rojo cereza.

Aroma con recuerdos de frutas rojas y especias, notas balsámicas y un fondo torrefacto.

En boca es redondo, fresco, estructurado y equilibrado.

Tiene unos taninos presentes pero muy bien integrados, y la acidez le aporta mucha capacidad de envejecimiento.

Análisis

Graduación: 14,20% vol.

SO2 libre: 18 mg/l.

SO2 total: 70 mg/l.

Acidez total: 3,40 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,82 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,20 g/l.

Torre Galatea Reserva