

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2016

Criança

17 mesos en bótes bordeleses, 50 % de roure francès Allier i 50% en roure americà tipus fi. La resta en ampolla.

Tipus d'ampolla

Bordalesa "Esevi", 75 cl.

Varietat del raïm

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

Elaboració

Vinificació en negre, maceració llarga i fermentació a temperatura controlada a 24°C.



Salvador Dalí i Miguel Mateu, empresari, mecenes de la cultura i fundador de les Caves Perelada, van mantenir una estreta amistat al llarg de la seva vida. L'universal pintor empordanès visitava amb asiduitat el castell que el seu amic havia adquirit el 1923, i allà va pintar i pronunciar alguns discursos.

Perelada i la Fundació Gala-Salvador Dalí reten homenatge a aquesta amistat amb el Torre Galatea Reserva, un vi que vol ser una mostra de l'essència de l'Empordà, dels seus sòls i del seu clima. Un entorn amb el qual l'artista va conèixer al llarg de la seva vida i que va ser font d'inspiració per a moltes de les seves magistrals obres.

Una part dels beneficis obtinguts amb la venda d'aquest Perelada Torre Galatea Reserva són donats a la Fundació Gala-Salvador Dalí.

Nota de tast

Color vermell cirera.

Aroma amb records de fruites vermelles i espècies, notes balsàmiques i un fons torrefacte. En boca és rodó, fresc, estructurat i equilibrat. Té uns tanins presents però molt ben integrats, i l'acidesa li aporta molta capacitat d'envelliment.

Anàlisi

Graduació: 14,20% vol.

SO₂ lliure: 18 mg/l.

SO₂ total: 70 mg/l.

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

Acidesa volàtil: 0,82 g/l (a.ac.).

Sucres residuals: 0,20 g/l.

Torre Galatea Reserva