

## Denominación de Origen

Empordà

## Añada

2020

## Crianza

Cuatro meses en barricas bordelesas de roble francés Allier y Americano.

## Tipo de botella

Borgoña, color musgo, 75 cl

## Variedad de uva

Syrah (62%), Garnatxa Negra (37%), Samsó (1%)

## 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 y negros, redondeado con unas finas notas de crianza en barrica.

En boca es fluido, fresco, equilibrado y muy largo. Es un vino con unos tanintos muy redondos y con final envolvente y amable.

## Análisis

Graduación: 15,0% vol.

SO<sub>2</sub> libre: 22 mg/l.

SO<sub>2</sub> total: 60 mg/l.

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

Acidez volátil: 0,57 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,10 g/l.

\*Contiene Sulfitos

## Cigonyes Negre