

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2020

Criança

Quatre mesos en bótes bordeleses de roure francès
Allier i Americà tipus fi.

Tipus d'ampolla

Borgonya. Color Molsa. 75 cl.

Varietat del raïm

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

Elaboració

Vinificació en negre, maceració mitjana,
fermentació controlada a 24°C.



“ Perelada porta anys fent un esforç per protegir les cigonyes. Volem sensibilitzar a la gent de la importància de cuidar un entorn natural tan privilegiat com és l'Empordà. ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

Nota de tast

Color violaci de capa mitja.
Aroma de fruits vermells i negres a la vegada, arrodonint amb una discreta combinació de fines notes de criança en bóta. En boca és fluid, fresc, equilibrat i molt llarg. És un vi amb uns tanins molt rodons i amb un postgust envolvent i amable.

Anàlisi

Graduació: 15,0% vol.
SO2 lliure: 22 mg/l.
SO2 total: 60 mg/l.
Acidesa total: 3,40 g/l (a.s.).
Acidesa volàtil: 0,57 g/l (a.a.).
Sucre residuals: 0,10 g/l.
*Conté Sulfits.

Cigonyes Negre