

## Denominació d'origen

Empordà

## Anyada

2020

## Criança

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

## Tipus d'ampolla

Borgonya. Color Molsa. 75 cl.

## Varietat del raïm

Garnatxa Negra (54%), Syrah (46%)

## 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 envolent i amable.

## Anàlisi

Graduació: 14,0% vol.  
SO2 lliure: 21 mg/l.  
SO2 total: 70 mg/l.  
Acidesa total: 3,70 g/l (a.s.).  
Acidesa volàtil: 0,47 g/l (a.a.).  
Sucre residuals: 0,10 g/l.

## Cigonyes Negre