

## Denominació d'origen

Empordà

## Anyada

2021

## Criança

Vi jove

## Tipus d'ampolla

Borgonya Nova Blanca de 75 cl.

## Varietat del raïm

Garnatxa negra 60%, Ull de Llebre (40%).

## Elaboració

Vinificació del most flor a una temperatura de 15°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 rosa salmó molt pàl·lid i brillant.

Amb aromes de fruits vermells, espècies amb un fons floral.

En boca és rodó, fresc, evolvent, amb un final molt llarg i agradable.

És un vi complex i amb molta personalitat varietal.

## Anàlisi

Graduació: 13,50% vol.

SO<sub>2</sub> lliure: 19 mg/l.

SO<sub>2</sub> total: 80 mg/l.

Acidesa total: 3,60 g/l (a.s.).

Acidesa volàtil: 0,40 g/l (a.a.).

Sucres residuals: 0,20 g/l.

## Cigonyes Rosé

