

Denominación de origen

Empordà

Añada

2017

Crianza

16 meses en barricas bordelesas, 50% de roble americano de tipo fino y 50% de roble francés Allier. Resto en botella.

Tipo de botella

Bordelesa *ancienne* 2 de 75 cl.

Variedad de la uva

Cabernet Sauvignon (32%), Garnatxa Negra (27%), Merlot (22%), Samsó (14%), Otras (5%).

Elaboración

Vinificación en tinto, maceración larga, fermentación a una temperatura controlada de 25°C.



“El Festival Castillo de Peralada lleva más de 30 años de trayectoria. Cada año dedicamos uno de nuestros vinos a evidenciar nuestra vinculación con el mundo cultural.”

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

Nota de cata

Color rojo cereza intenso.

El aroma presenta recuerdos de frutas rojas, especias, con notas balsámicas y un fondo torrefacto.

En boca es fresco, intenso y equilibrado. Tiene unos taninos presentes pero muy bien integrados.

Es un vino con mucha personalidad y un largo postgusto.

Análisis

Graduación: 15,0% vol.

SO₂ libre: 22 mg/l.

SO₂ total: 60 mg/l.

Acidez total: 3,50 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,92 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,20 g/l.

**Festival Castell
Peralada 2022**