

■ ■ ■ ■
PERELADA

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2021

Criança

Vi jove.

Tipus d'ampolla

Borgonya, color molsa, 75 cl

Varietat del raïm

Garnatxa Roja (63%), Macabeu (20%), Garnatx Blanca (17%).

Elaboració

Vinificació del most flor a una temperatura controlada de 15°C.



“ L’Empordà sempre ha estat font d’inspiració per artistes, aquest vi és un homenatge a una terra que ens inspira. ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

Nota de tast

Color groc palla amb tonalitats daurades.
Aroma intensa de fruita dolça i amb fines notes especiades.
En boca és ampli, gras, envolvent, amb una acidesa molt viva.
És un vi equilibrat, persistent i amb un final amable.
Té una personalitat única, diferent i molt definida, gràcies a la varietat Garnatxa Roja.

Anàlisi

Graduació: 13,60 % vol.
SO2 lliure: 18 mg/l.
SO2 total: 80 mg/l.
Acidesa total: 3,80 g/l (a.s.).
Acidesa volàtil: 0,25 g/l (a.ac.).
Sucre residuals: 0,11 g/l.