

■ ■ ■ ■
PERELADA

Denominación de origen

Empordà

Añada

2021

Crianza

Vino Joven.

Tipo de botella

Borgogne, color musgo, 75 cl. y botella de 37,5 cl.

Variedad de la uva

Garnatxa Negra (46%), Samsó (18%), Syrah (15%),
Merlot (12%), Cabernet Sauvignon (8%), Cabernet franc
(1%).

Elaboración

Elaboración en negro, maceración
media, fermentación controlada a 25°C.



“ Un vino de aromas florales
inspirado en un entorno
único, los Jardines del
Castillo de Peralada. ”

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

Nota de cata

Color pálido cereza con ribetes violáceos.
Aromáticamente es muy intenso y recuerda a las frutas
frescas i dulces a la vez. En boca es fluido, fresco,
equilibrado y con los taninos presentes pero muy
suaves que le aportan sedosidad y un agradable paso
de boca.

Es un vino amable, con un largo postgusto y una
marcada personalidad.

Análisis

Graduación: 14,30 % vol.

SO₂ libre: 19 mg/l.

SO₂ total: 60 mg/l.

Acidez total: 3,90 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,53 g/l (a.ac.).

Azúcares residuales: 0,30 g/l.

Jardins Negre

www.pereladachivite.com

@c_perelada 
@castillopereladavinosycavas 
@Perelada 