

## Denominación de Origen

Empordà

## Añada

2022

## Crianza

Tres meses en barricas bordelesas de roble francés  
Allier y Americano.

## Tipo de botella

Borgoña, color musgo, 75 cl

## Variedad de uva

Syrah (48%), Garnatxa Negra (40%), Merlot (12%)

## Elaboración

Vinificación en negro, maceración media,  
fermentación controlada a 24°C.



“ Perelada lleva años haciendo un esfuerzo para proteger las cigüeñas. Queremos sensibilizar a la gente de la importancia de cuidar un entorno natural tan privilegiado como es el Empordà. ”

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

## Nota de Cata

Color violáceo de capa media.  
Aroma de frutos rojos y negros, redondeado con unas finas notas de crianza en barrica.  
En boca es fluido, fresco, equilibrado y muy largo. Es un vino con unos taninos muy redondos y con final envolvente y amable.

## Análisis

Graduación: 14,50 % vol.  
SO<sub>2</sub> libre: 21 mg/l.  
SO<sub>2</sub> total: 60 mg/l.  
Acidez total: 3,30 g/l (a.s.).  
Acidez volátil: 0,43 g/l (a.a.).  
Azúcares residuales: 0,20 g/l.

# Cigonyes Negre