

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2020

Criança

El 60% del vi ha envellit en bótes Bordaleses de roure francès Allier i Americà tipus fi durant 10 mesos.

El 20% del vi ha envellit en Foudres 12 mesos i el 20% restant en dipòsit de formigó 14 mesos.

Tipus d'ampolla

Essentia Antico color musc, 75 cl.

Varietats

Garnatxa negra, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Samsó.

Elaboració

Elaboració en negre, mitjana maceració, fermentació controlada a 24° C.



“ Un vi que respon a l'esperit de Perelada. Un equilibri entre el forà amb l'autòcton. ”

Delfí Sanahuja. Enòlogo.

Nota de tast

Color rubí capa mitja.

Aroma que recorda les fuites vermelles i negres a la vegada, arrodonit amb una discreta combinació de fines notes de criança en bóta.

En boca és fluid, fresc, equilibrat i molt llarg.

És un vi amb uns tanins molt rodons i amb un postgust envolvent i amable.

Anàlisi

Graduació: 15,00 %

Conté sulfits

Amfitrió