

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2018

Criança

Vi jove.

Tipus d'ampolla

Borgonya, color molsa, 75 cl

Varietat del raïm

Macabeu (100%).

Elaboració

Vinificació del most flor a una temperatura controlada de 14°C.



“ Perelada porta anys fent un esforç per protegir les cigonyes. Volem sensibilitzar a la gent de la importància de cuidar un entorn natural tan privilegiat com és l'Empordà. ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

Nota de tast

Color groc palla amb tonalitats verdoses.

Aroma intensa de fruita madura i fresca alhora, amb un delicat fons floral.

En boca és ampli, gras, envolupant, amb una acidesa molt viva. És un vi equilibrat, persistent i amb un final amable. S'identifica molt bé amb la varietat de la qual prové.

Anàlisi

Graduació: 12,5 % vol.

SO2 lliure: 17 mg/l.

SO2 total: 90 mg/l.

Acidesa total: 3,60 g/l (a.s.).

Acidesa volàtil: 0,42 g/l (a.a.).

Sucres residuals: 0,50 g/l.

Cigonyes Blanc