

## Denominación de Origen

Empordà

## Añada

2017

## Crianza

Cinco meses en barricas bordelesas de segundo vino de roble francés Allier y Americano.

## Tipo de botella

Borgoña, color musgo, 75 cl

## Variedad de uva

Garnacha Negra (57%), Merlot (29%), Syrah (14%).

## Elaboración

Vinificación en negro, maceración media, fermentación controlada a 25°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 vivo de alta intensidad.  
Aroma de frutos rojos ácidos, redondeado con unas finas notas de crianza en bodega.  
En boca es fluido, fresco, equilibrado y muy largo.  
Tiene taninos presentes, muy redondeados.  
Es un vino sedoso, persistente y con un final envolvente y amable.

## Análisis

Graduación: 14,60% vol.  
SO<sub>2</sub> libre: 22 mg/l.  
SO<sub>2</sub> total: 60 mg/l.  
Acidez total: 3,80 g/l (a.s.).  
Acidez volátil: 0,55 g/l (a.a.).  
Azúcares residuales: 0,10 g/l.

## Cigonyes Negre

