

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2017

Criança

Cinc mesos en bótes bordeleses de segon vi de roure francès Allier I Americà

Tipus d'ampolla

Borgonya. Color Molsa. 75 cl.

Varietat del raïm

Garnatxa Negre (57%), Merlot (29%), Syrah (14%).

Elaboració

Vinificació en negre, maceració mitjana, fermentació controlada a 25°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 violaci viu d'alta intensitat. Aroma de fruits vermells àcids, arrodonint amb una discreta combinació de fines notes de criança en bóta. En boca és equilibrat, llarg, sàpid i fresc. Té tanins presents, molt arrodonits. És un vi sedós, persistent i amb un final evolvent i amable.

Anàlisi

Graduació: 14,60% vol.
SO2 lliure: 22 mg/l.
SO2 total: 60 mg/l.
Acidesa total: 3,80 g/l (a.s.).
Acidesa volàtil: 0,55 g/l (a.a.).
Sucre residuals: 0,10 g/l.

Cigonyes Negre