



Ex Ex 13

Edició Limitada de 639 ampolles

El celler **Perelada** ha elaborat aquest vi amb la inquietud de produir un vi blanc d'alta gamma amb una de les varietats autòctones del territori de l'Empordà, la Garnatxa Roja. Una varietat amb molt poca superfície de plantació i molt poc coneguda. L'**Ex Ex 13** resulta de la collita de l'any 2016 i procedeix de la **Finca La Garriga** a la localitat de Peralada. És una varietat blanca anomenada també Garnatxa gris, recomanada per la Denominació d'Origen Empordà i que també es coneix com "Lledoner Roig".

Segons un estudi de l'INCAVI de l'any 2015, les Garnatxes són un grup de varietats, amb una base genètica comuna i diferenciades per caràcters morfològics provocats per mutacions somàtiques puntuals (petits canvis en la regió, molt concretes de l'ADN).

Es conrea de forma tradicional a Catalunya i el 98% de la superfície plantada es troba a la **DO Empordà**, a l'any 2016 ja es trobaven 57 hectàrees plantades en aquesta regió.

La Garnatxa Roja té una coloració grisa o rosada a la pell, depenent de factors fenològics, agronòmics i mediambientals.

És molt utilitzada a la zona per a l'elaboració del típic vi dolç natural Garnatxa de l'Empordà.

La **Garnatxa Roja** es caracteritza per tenir uns raïms grans de forma cònica, amb ales compactes i de baies mitjanes.

És bastant resistent a la sequera però poc resistent al míldiu.

Sintetitza una alta concentració de sucres i una baixa concentració d'àcids.

Denominació d'origen

Empordà

Criança

Fermentació i posterior criança durant nou mesos en bótes noves d'acàcia, realitzant periòdicament l'operació del battonage. Embotellat el 14 de Juny de 2017.

Unitats

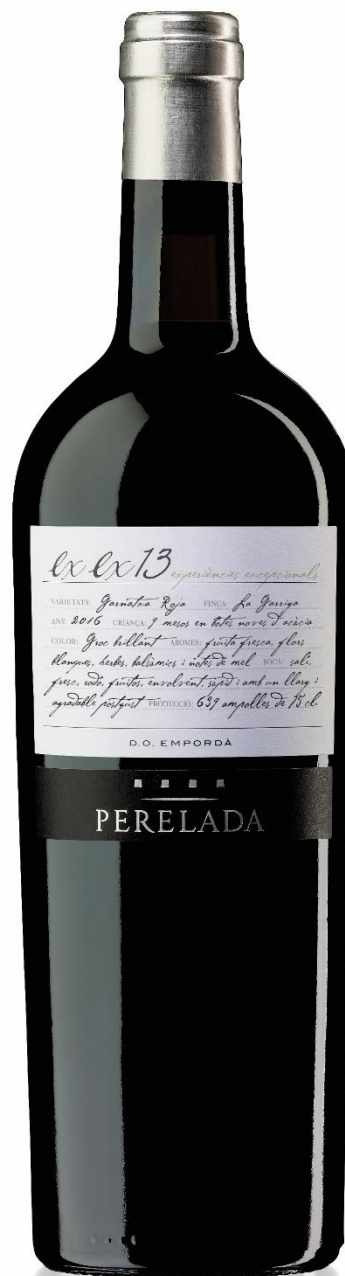
639 ampelles.

Varietat del raïm

Garnacha Roja (100%).

Elaboració

Recol·lecció manual en caixes a Finca la Garriga, refredament del raïm a 10°C en cambra frigorífica i posterior premsat amb un rendiment del 40% del most flor.



Ex Ex 13

“ Perelada té la voluntat d'aprofitar al màxim l'enorme potencial vinícola de l'Empordà. Per això dediquem un gran esforç en experimentar coses noves i treure'n conclusions. ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

Nota de tast

El vi destaca per el seu color groc brillant, predominen les aromes de fruita fresca, flors blanques, herbes, balsàmics i notes de mel. En boca destaca per tenir un punt salí, fresc, rodó, fruitós, envoltant, sàpid i amb un llarg i agradable post gust. Per la seva estructura, acidesa i equilibri se li augura molt bona capacitat d'envelliment.

Anàlisi

Graduació: 13,60% vol.
SO₂ lliure: 60 mg/l.
SO₂ total: 16 mg/l.
Acidesa total: 3,80 g/l (a.s.).
Acidesa volàtil: 0,34 g/l (a.ac.).
Sucre residuals: 0,70 g/l.
Ph: 3,15

