



## Ex Ex 12

Edición Limitada de 3.557 botellas

**Perelada Ex.Ex. 12** es un cupaje de siete variedades de uva de la cosecha 2013 y de cuatro tipos de terreno muy diferenciados por estructura (arcillas, arenas con gravas, pizarra ferruginosa y pizarra azul).

Se trata de un vino cuyo cupaje definitivo proviene de los cuatro vinos de Finca que tiene actualmente la bodega Perelada (Finca Malaveina, Finca Espolla, Finca La Garriga y Finca Garbet).

### Concepto Ex Ex 12:

El cupaje de siete variedades en un mismo vino dando como resultado **mucha complejidad**.

El cupaje de cuatro "**terroirs**" de Finca, claramente diferenciados en su estructura edafológica y climática, dando como resultado un vino "**Finca de Fincas**".

El cupaje de los cuatro vinos de Finca (Finca Malaveina, Finca Espolla, Finca La Garriga y Finca Garbet), una vez transcurrido el tiempo en crianza en barricas de cada uno de los vinos por separado.

Posteriormente la proporción del cupaje final de los vinos de Finca se ha hecho proporcional a la superficie de viñedo que va destinada a cada vino de Finca: 49 % Finca Malaveina, 24% Finca Espolla, 16% Finca La Garriga y 11% Finca Garbet), dando como resultado **dos cupajes en un mismo vino**.

## Denominación de origen

Empordà

## Crianza.

Finca Malaveina: 20 meses en barricas nuevas de roble francés.

Finca Espolla: 19 meses en barricas nuevas de roble francés.

Finca La Garriga: 19 meses en barricas nuevas de roble americano.

Finca Garbet: 25 meses en barricas nuevas de roble francés de 300 litros.

Embotellado el 24 de Noviembre de 2015.

## Tipo de botella.

Bordalesa "Esevi", 75 cl.

## Variedad de la uva

Syrah (31%), Merlot (22%), Samsó (17%), Cabernet Sauvignon (10%), Monastrell (9%), Cabernet Franc (6%), Garnacha Negra (5%).

## Elaboración

La recolección es manual en las cuatro Fincas y para las siete variedades. Se realiza el cupaje por separado de los cuatro vinos de Finca antes de llenar las barricas.



Ex Ex 12

“ Perelada tiene la voluntad de aprovechar al máximo el enorme potencial vinícola del Empordà. Por eso dedicamos un gran esfuerzo en experimentar cosas nuevas y sacar conclusiones. ”

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

## Nota de cata

El vino destaca por su color rojo cereza de capa alta, predominan los aromas de fruta fresca, las notas balsámicas y especiadas.

Muy fresco al paladar, redondo, envolvente, sávido y con un largo y agradable postgusto.

Por su estructura, acidez y equilibrio se le augura gran capacidad de envejecimiento.

## Análisis

Graduación: 14,20% vol.

SO2 libre: 50 mg/l.

SO2 total: 15 mg/l.

Acidez total: 3,70 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,65 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,10 g/l.

Ph: 3,39