



Ex Ex 12

Edició Limitada de 3.557 ampolles

Perelada Ex.Ex. 12 és un cupatge de set varietats de raïm de la collita 2013 i de quatre tipus de terreny molt diferenciats per estructura (argiles, sorres amb graves, pissarra ferruginosa i pissarra blava).

Es tracta d'un vi del qual el cupatge definitiu prové dels quatre vins de Finca que té actualment el celler Perelada (Finca Malaveïna, Finca Espolla, Finca La Garriga i Finca Garbet).

Concepte Ex Ex 12:

El cupatge de set varietats en un mateix vi, donant com a resultat **molta complexitat**.

El cupatge de quatre "**terroirs**" de Finca, clarament diferenciats en la seva estructura edafològica i climàtica, donant com a resultat un vi "**Finca de Finques**".

El cupatge dels quatre vins de Finca (Finca Malaveïna, Finca Espolla, Finca La Garriga i Finca Garbet), un cop finalitzat el temps en criança en bótes de cada un dels vins per separat.

Posteriorment la proporció del cupatge final dels vins de Finca s'ha fet proporcional a la superfície de vinya que va destinada a cada vi de Finca: 49% Finca Malaveïna, 24% Finca Espolla, 16% Finca La Garriga i 11% Finca Garbet), donant com a resultat **dos cupatges en un mateix vi**.

Denominació d'origen

Empordà

Criança

Finca Malaveïna: 20 mesos en bótes noves de roure francès.

Finca Espolla: 19 mesos en bótes noves de roure francès.

Finca La Garriga: 19 mesos en bótes noves de roure americà.

Finca Garbet: 25 mesos en bótes noves de roure francès de 300 litres.

Embotellat el 24 de Novembre del 2015.

Tipus d'ampolla

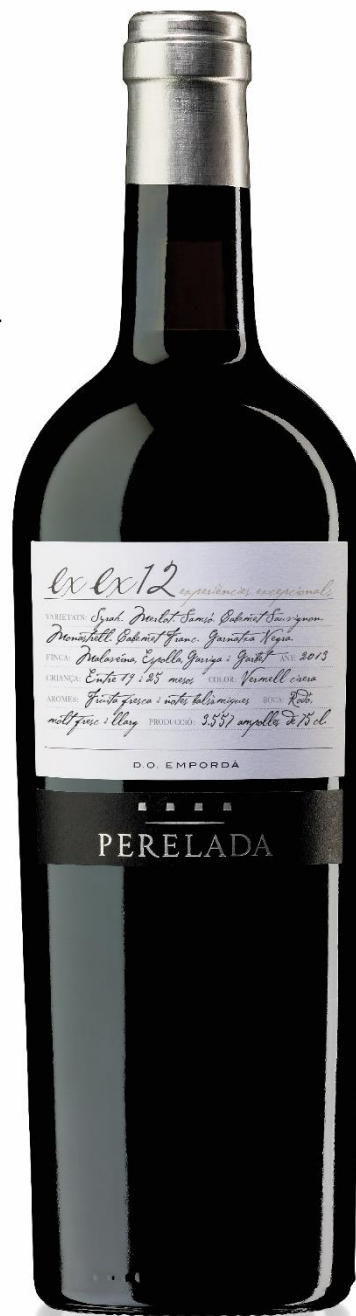
Bordalesa "Esevi", 75 cl.

Varietat del raïm

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

Elaboració

La recol·lecció és manual en les quatre Finques i per a les set varietats. Es realitza el cupatge per separat dels quatre vins de Finca abans d'omplir les barriques.



Ex Ex 12

“ 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 vermell cirera de capa alta, predominen les aromes de fruita fresca, les notes balsàmiques i especiades. Molt fresc al paladar, rodó, envolvent, sàpid i amb un llarg i agradable postgust. Per la seva estructura, acidesa i equilibri se li augura gran capacitat d'envelliment.

Anàlisi

Graduació: 14,20% vol.
SO₂ lliure: 50 mg/l.
SO₂ total: 15 mg/l.
Acidesa total: 3,70 g/l (a.s.).
Acidesa volàtil: 0,65 g/l (a.ac.).
Sucre residuals: 0,10 g/l.
Ph: 3,39