

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2019

Criança

Vi Jove

Tipus d'ampolla

Borgonya, color molsa, 75 cl

Varietat del raïm

Macabeu (49 %), Sauvignon Blanc (43 %),
Chardonnay (8 %).

Elaboració

Vinificació del most flor a temperatura controlada de 15°C.



“ Un vi d'aromes florals inspirat en un entorn únic, els Jardins del Castell de Peralada. ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

Nota de tast

Color groc pàl·lid.

Aroma intensa de fruita fresca, fines notes tropicals amb un fons floral.

En boca és rodó, envolvent, fresc i equilibrat.

És un vi complex, persistent i amb un llarg i durader postgust.

Anàlisi

Graduació: 13,0% vol.

SO₂ lliure: 16 mg/l.

SO₂ total: 80 mg/l.

Acidesa total: 3,40 g/l (a.s.).

Acidesa volàtil: 0,52 g/l (a.a.).

Sucres residuals: 0,40 g/l.