

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2017

Criança

Vi jove.

Tipus d'ampolla

Borgogne, color molsa, 75 cl.

Varietat del raïm

Garnatxa Negra (61%), Syrah (25 %), Samsó (14 %).

Elaboració

Vinificació del most flor a temperatura controlada de 24°C.



Jardins Negre

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

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

Nota de tast

Color cirera pàl·lid amb ribets violacis. L'aroma és afruitada, especiada i molt envolupant. En boca és fluid, fresc, equilibrat i amb tanins presents però molt suaus que aporten sedositat i un agradable pas de boca. És un vi amable, amb un llarg postgust i marcada personalitat

Anàlisi

Graduació: 14 % vol.

SO₂ lliure: 20 mg/l.

SO₂ total: 70 mg/l.

Acidesa total: 3,30 g/l (a.s.).

Acidesa volàtil: 0,40 g/l (a.a.).

Sucres residuals: 0,10 g/l.