

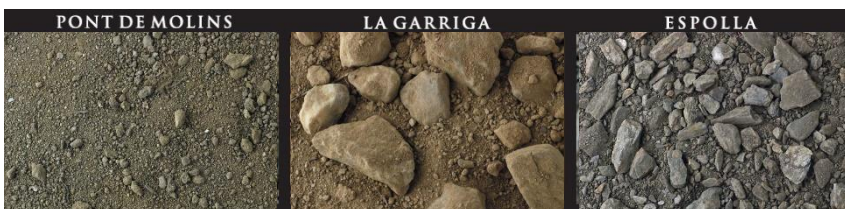
PERELADA

DESDE 1923



3 Finques 2014

Una de las características que mejor definen el Empordà es la diversidad de sus terroirs. La heterogeneidad geológica es espectacular y permite realizar no sólo un cupaje de variedades de uva sino también de suelos, aportando una gran riqueza de matices. Un exponente de esta complejidad es el 3 Finques, un vino elegante, de suaves taninos y muy mediterráneo.



Denominación de Origen: Empordà.

Variedades: Samsó (60%), Garnatxa (18%), Merlot (12%), Cabernet Sauvignon (8%), Syrah (2%).

Elaboración:

Vendimia: Uva seleccionada.

Elaboración: Vinificación en tinto, maceración media, fermentación controlada a 24°C.

Tipo de botella: Bordelesa Esevi, verde A.V., 75 cl.

Nota de cata:

Color rojo cereza intenso. Predominan los aromas de fruta roja y negra, junto con un toque floral y finas notas de crianza. En boca es amable, equilibrado y con unos taninos maduros. Es un vino de estructura media, con marca personalidad y largo en boca.



Análisis:

Graduación: 13,60% Vol.

SO₂ libre: 21 mg/l.

SO₂ total: 100 mg/l.

Acidez total: 3,60 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,76 g/l (a.a.).

Azúcar residual: 0,60 g/l.