

PERELADA

DESDE 1923



5 Finques 2013 Reserva

Perelada dispone de 5 Fincas en el Empordà de condiciones geológicas diversas. La heterogeneidad de suelos de esta región es única y permite elaborar vinos con una amplísima gama de matices.



Denominación de Origen: Empordà.

Varietades: Cabernet Sauvignon (42%), Merlot (19%), Syrah (14%), Samsó (14%), Garnatxa (7%), Monastrell (4%).

Elaboración:

Vendimia: Uva seleccionada de nuestras cinco fincas.

Elaboración: Vinificación en tinto, maceración larga, fermentación a una temperatura controlada de 24°C.

Crianza: 18 meses en barricas bordelesas, 50% de roble americano de tipo fino y 50% de roble francés Allier. Resto en botella.

Tipo de botella: Bordelesa Esevi, de color *negro*, 75 cl, 150 cl (Magnum) y 300 cl (Jeroboam).

Nota de cata:

Color rojo cereza intenso con tonos violáceos. El aroma presenta recuerdos de frutas, especias, con notas balsámicas y un fondo torrefacto. En boca es amplio, estructurado y equilibrado. Tiene unos taninos presentes pero muy bien integrados, y la acidez le aporta mucho frescor. Es un vino con mucha personalidad y un largo postgusto.

Análisis:

Graduación: 13,80% vol.

SO₂ libre: 19 mg/l.

SO₂ total: 80 mg/l.

Acidez total: 3,50 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,78 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,20 g/l.



5 Finques

Lo que dice la crítica...

AÑADA	GUÍA / MEDIO	PUNTUACIÓN
2012	<i>Guía de Vinos 2016</i> <i>La Semana Vitivinícola</i>	93 puntos.

Palmarés

AÑADA 2012

Vinalies d'Or
Vinalies Internationales
2016
(Francia)



Médaille d'Or
Gilbert & Gaillard 2016
(Francia)



Cavas del Castillo de Perelada, S.A.

www.perelada.com - perelada@castilloperelada.com

Peralada: Plaça del Carme, 1 - 17491 Peralada (Girona) - Tel +34 972 53 80 11 - Fax +34 972 53 82 77

Barcelona: C. dels Motors, 138 - 08038 Barcelona - Tel +34 93 223 30 22 - Fax +34 93 223 13 70

Vilafranca del Penedès: Av. Barcelona, 78 - 08720 Vilafranca del Penedès (Bcn) - Tel +34 93 818 06 76 - Fax +34 93 818 09 26