



Ex Ex 14

Edición Limitada de 1.662 botellas

El decimocuarto vino de la exclusiva colección Castillo Perelada Ex .Ex. (Experiencias Excepcionales) es una edición limitada de 1.622 botellas de 75 cl. **Ex. Ex. 14** es un vino monovarietal de Garnatxa negra de la cosecha 2019 procedente de Finca la Garriga, de terreno arenoso con gravas.

La bodega Castillo Perelada ha elaborado este vino experimental bajo el concepto de la distribución del vigor en las cepas que repercute en el rendimiento y la calidad de la uva. **Perelada** tiene una parcela de viñedo en **Finca la Garriga**, de suelos arenosos con gravas, y entre otras variedades se experimenta con Garnatxa negra plantada en el año 1993, cuya conducción es de doble espaldera. En lugar de una formación de las cepas con dos brazos, se formó con cuatro brazos, y por consiguiente hay más sarmiento por cepa, con lo que todo el vigor que le aporta el terreno se distribuye entre más sarmiento y más racimos de uva. Así se logran racimos más sueltos y bayas más pequeñas, traduciéndose en uvas más concentradas, y posteriormente, en un vino más equilibrado e intenso. Cuanto más suelto es el racimo, más homogeneidad hay entre las bayas, y menor posibilidad de enfermedades criptogámicas y a la vez también la relación piel-pulpa es mayor, aportándole más concentración e intensidad.

Con este sistema de conducción, ideal para variedades de uvas grandes y compactas, se pueden lograr racimos más pequeños, bayas más sueltas y por ende vinos más intensos, complejos y equilibrados. En la **Denominación de Origen Empordà**, la cosecha 2019 fue considerada **Muy Buena**.

Denominación de origen

Empordà

Añada

2019

Crianza.

Quince meses en barricas de segundo vino de roble francés.

Embotellado el 4 de Mayo de 2021.

Unidades

1.622 botellas de 75 cl.

Variedad de la uva

100 % Garnatxa negra

Elaboración

La recolección fue manual y la maceración pelicular duró 24 días a 24 ° C, llevando a cabo remontados dos veces al día.



Ex Ex 14

“ Perelada tiene la voluntad de aprovechar al máximo el enorme potencial vinícola del Empordà. Por eso dedicamos un gran esfuerzo a probar técnicas y conceptos experimentales que nos permitan sacar conclusiones y sacar nuestro objetivo. ”

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

Nota de cata

El vino destaca por su color rojo rubí de capa alta. Predominan los aromas de frutos rojos, con un fondo especiado y muy mediterráneo.

Muy fresco al paladar, intenso y a la vez redondo, envolvente, sávido y con un largo y agradable postgusto.

Por su estructura, acidez y equilibrio se le augura gran capacidad de envejecimiento

Análisis

Graduación: 16,0% vol.

SO2 libre: 40 mg/l.

SO2 total: 20 mg/l.

Acidez total: 3,20 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,87 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,10 g/l.

Ph: 3,62