



## Ex Ex 14

Edició Limitada de 1.662 ampolles

El catorzè vi de l'exclusiva col·lecció Castillo Perelada Ex .Ex. (Experiències Excepcionals) és una edició limitada de 1.622 ampolles de 75 cl. **Ex. Ex. 14** és un vi monovarietal de Garnatxa negra de la collita 2019 procedent de la Finca la Garriga, de terreny sorrenc amb graves.

El celler Castillo Perelada ha elaborat aquest vi experimental sota el concepte de la distribució del vigor en els ceps que repercuteix en el rendiment i la qualitat del raïm. **Perelada** té una parcel·la de vinya a la **Finca la Garriga**, de sòls arenosos amb graves, i entre altres varietats s'experimenta amb la Garnatxa negra plantada l'any 1993, la conducció de la qual és de doble espatllera. En lloc d'una formació dels ceps amb dos braços, es va formar amb quatre braços, i per consegüent hi ha més sarments per cep, tot el vigor que li aporta el terreny es distribueix entre més sarment i més ram de raïm. Així s'aconsegueixen raïms més solts i baies més petites, traduint-se en raïm més concentrat, i posteriorment, en un vi més equilibrat i intens. Com més solt està el raïm, més homogeneïtat hi ha entre les baies, i menor possibilitat de malalties criptogàmiques i alhora també la relació pell-polpa és major, aportant-li més concentració i intensitat.

Amb aquest sistema de conducció, ideal per a varietats de raïm gran i compacte, es pot aconseguir raïms més petits, baies més soltes i per tant vins més intensos, complexos i equilibrats. En la **Denominació d'Origen Empordà**, la collita 2019 va ser considerada **Molt Bona**.

## Denominació d'origen

Empordà

## Anyada

2019

## Criança.

Quinze mesos en bótes de segon vi de roure francès.

Embotellat el 4 de Maig de 2021.

## Unitats

1.622 ampolles de 75 cl.

## Varietat del raïm

100 % Garnatxa negra.

## Elaboració

La recol·lecció és manual i la maceració pel·licular va ser de 24 dies a 24 °C, amb remuntats dues vegades al dia.



**Ex Ex 14**

“  
**Perelada té la voluntat d'aprofitar al màxim l'enorme potencial vinícola del Empordà. Per això dediquem un gran esforç a experimentar coses noves i treure conclusions.**  
”

Delfi Sanahuja. Enòleg cap.

## Nota de tast

El vi destaca pel seu color vermell robí de capa alta, predominen les aromes de fruits vermells, amb un fons especiat i molt mediterrani.

Molt fresc al paladar, intens que alhora rodó, envoltant, sàpid i amb un llarg i agradable postgust. Per la seva estructura, acidesa i equilibri se li augura gran capacitat d'envelliment.

## Anàlisi

Graduació: 16,0% vol.

SO2 lliure: 40 mg/l.

SO2 total: 20 mg/l.

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

Acidesa volàtil: 0,87 g/l (a.a.).

Sucres residuals: 0,10 g/l.

Ph: 3,62