

EX EX
15

Del estudio experimental nace un tinto intenso y mediterráneo que cobra vida en la finca más emblemática de Perelada y encarna la armonía entre el trabajo meticuloso y la viticultura excepcional.



ExEx 15 es el decimoquinto tesoro de la exclusiva colección Perelada ExEx (Experiencias Excepcionales), una edición limitada de solo 737 botellas que encierran la esencia de un vino profundo y complejo. Para obtener este vino tan especial se realizan cinco selecciones con la finalidad de conseguir la máxima calidad, priorizando la excelencia en cada matiz. El resultado es un vino de gran expresión aromática, intenso y perfectamente equilibrado: el Super Carbet.

INFORMACIÓN

Tipo de vino: Tinto con crianza.
N.º de botellas: 737
Denominación de Origen: Empordà.
Variedades: Syrah, garnacha tinta.
Crianza: 12 meses en barricas nuevas de 300 litros de roble francés.

DATOS TÉCNICOS

Graduación alcohólica: 14,3 %
pH: 3,44
Acidez total (g/l): 3,95
Acidez volátil (g/l): 0,58

NOTAS DE CATA

Vista: Precioso color rubí intenso.

Nariz: Predominan los aromas balsámicos, con un fondo especiado y muy mediterráneo.

Boca: De gran complejidad en boca, es fresco, intenso, con taninos redondos, envolvente y sávido. Debido a su intensidad y equilibrio y a la singularidad de la finca de la que proviene, se le augura gran capacidad de envejecimiento.

“Cada año, en nuestros viñedos y bodega, llevamos a cabo cuidadosos procesos de experimentación que dan lugar a auténticas joyas vinícolas. Solo los mejores logran formar parte de nuestra exclusiva colección Ex Ex: Experiencias Excepcionales.”

Delfi Sanahuja, enólogo jefe

ELABORACIÓN

Selección de las mejores microparcels de syrah y garnacha tinta en Finca Garbet, donde las uvas se recolectan manualmente en dos pasadas y se transportan en cajas de 20 kg, asegurando así su máxima calidad. En bodega, las uvas pasan por una mesa de selección manual, para garantizar que solo los frutos perfectos pasen al proceso de vinificación. Acto seguido, la fermentación se lleva a cabo en depósitos de microvinificación de 600 litros, para que finalmente el vino envejezca durante doce meses en barricas nuevas de 300 litros de roble francés.

AÑADA 2021

La añada 2021 en Finca Garbet estuvo marcada por una primavera seca, con lluvias escasas, pero las vides, tenaces y resilientes, se mantuvieron fuertes y sin sufrir. A pesar de esta escasez pluviométrica, las vides recibieron la cantidad justa de agua para alcanzar una maduración ideal que, junto con un estado sanitario impecable, dio lugar a una cosecha excelente. Aunque la producción fue un 30 % menor que la de 2020, la calidad de la uva fue extraordinaria y dio lugar a vinos equilibrados y muy expresivos.

EXPERIENCIAS EXCEPCIONALES

Ex Ex 15 es mucho más que un vino, es el resultado de una constante búsqueda por explorar y comprender la naturaleza en su máxima expresión.

Este tinto, fruto del coupage de syrah y garnacha tinta de la exclusiva colección Ex Ex, captura el esfuerzo de años de investigación y experimentación. Proveniente de la emblemática Finca Garbet, que se abre como un anfiteatro hacia el Mediterráneo, Ex Ex 15 nace de cinco procesos de selección que aseguran su excepcionalidad en cada uno de sus matices.

Lo que hace único a Ex Ex 15, además de su carácter singular, es el compromiso de Perelada con la experimentación. La bodega se aventura en nuevos territorios vinícolas, explorando conceptos y técnicas que permiten extraer lo mejor de cada parcela. Ex Ex 15 no es solo una joya vinícola, sino, además, una pieza de investigación que refleja la conexión profunda entre la ciencia y la pasión por el vino. Es un vino que cuenta una historia de innovación, naturaleza y tiempo, y que ofrece una experiencia sensorial inigualable.

Sugerencia de temperatura de servicio: 14-16 °C.

