

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Catalunya

AÑADA
2023

CRIANZA
Vino joven.

VARIETADES
Garnatxa Blanca, Macabeu.

ELABORACIÓN
Vinificación del mosto flor a temperatura controlada a 16°C.



“ UN VINO DE AROMAS FLORALES
INSPIRADO EN UN ENTORNO
ÚNICO, LOS JARDINES DEL
CASTILLO DE PERALADA. ”

DELFI SANAHUJA. ENÓLOGO JEFE.

NOTA DE CATA

Color Amarillo Paja con tonalidades verdosas.

En nariz tenemos una marcada presencia de aromas de fruta dulce como el melocotón y la pera y un final floral.

En boca es equilibrado, redondo, fresco y persistente.

ANÁLISIS

Graduación: 12,5% vol.
Contiene sulfitos.