

## Denominación de Origen

Empordà

## Añada

2021

## Crianza

Vino joven.

## Tipo de botella

Borgoñesa color musgo, 75 cl.

## Variedad de la uva

Sauvignon Blanc (39%), Macabeu (30 %),  
Garnatxa Blanca (26%), Chardonnay (3 %),  
Garnatxa Roja (1%), Muscat (6%).

## Elaboración

Vinificación del mosto flor a temperatura  
controlada a 15°C.



“ Un vino de aromas florales  
inspirado en un entorno  
único, los Jardines del  
Castillo de Peralada. ”

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

## Nota de cata

Color amarillo pálido.

Aroma intenso de fruta fresca, finas notas tropicales  
con un fondo floral.

En boca es redondo, envolvente, fresco y equilibrado.

Es un vino complejo, persistente y con un largo y  
duradero postgusto.

## Análisis

Graduación: 12,90% vol.

SO<sub>2</sub> libre: 15 mg/l.

SO<sub>2</sub> total: 80 mg/l.

Acidez total: 3,40g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,25 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,33 g/l.

# Jardins Blanco

