

PERELADA

DESDE 1923



Cigonyes Blanco 2015

Desde 1995 el Castillo Perelada ha hecho un importante esfuerzo por la protección de las cigüeñas de la mano de algunos de los ornitólogos más prestigiosos del país. En la primavera de 2015 fueron 31 las parejas que anidaron en el parque que lo rodea.



Denominación de Origen: Empordà.

Variedades: Macabeu (100%).

Elaboración:

Vendimia: Uva seleccionada.

Elaboración: Vinificación del mosto flor a una temperatura controlada de 14°C.

Crianza: Vino joven.

Tipo de botella: Borgoña. Color musgo. 75 cl.

Nota de cata:

Color amarillo pálido brillante con reflejos verdosos. Aroma intenso de fruta fresca, con recuerdos de pera, sobre un fondo floral y especiado. En boca es redondo, graso, envolvente, con una acidez muy viva. Es un vino equilibrado, complejo, persistente y con un final amable.

Lo que dice la crítica...

AÑADA	GUÍA / MEDIO	PUNTUACIÓN
2014	<i>La Guía de Vins de Catalunya 2016</i>	9,54 puntos. "Extraordinario, fresco, goloso".

Análisis:

Graduación: 12.40% vol.

SO₂ libre: 22 mg/l.

SO₂ total: 120 mg/l.

Acidez total: 3,50 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,36 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 3,40 g/l.

