

■ ■ ■ ■
PERELADA

Denominación de origen

Empordà

Añada

2018

Esencia.

Noches que nunca olvidarás. Cuando los grandes placeres universales se encuentran nacen la pasión y las complicidades con los grandes artistas como Ouka Leele y su luminoso retrato que ilustra este 33º festival.

Tipo de botella.

Bordalesa "Terroir", blanca, 75 cl.

Variedad de la uva

Cabernet Sauvignon (85%), Garnacha Negra (10%), Syrah (5%).

Elaboración

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



“ El Festival Castillo de Peralada lleva más de 30 años de trayectoria. Cada año dedicamos uno de nuestros vinos a evidenciar nuestra vinculación con el mundo cultural. ”

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

Nota de cata

Color rosa salmón claro.

Aroma de frutas rojas con notas especiadas. En boca es intenso, redondo, envolvente y con un largo postgusto. Tiene un final perfumado, expresivo, persistente y con sensaciones frutales.

Es un vino muy equilibrado y con mucha personalidad.

Análisis

Graduación: 12,10% Vol.

SO2 libre: 19 mg/l.

SO2 total: 90 mg/l.

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

Acidez volátil: 0,42 g/l (a.a.).

Azúcar residual: 0,50 g/l.

Festival Castell Peralada 2019

www.pereladachivite.com

@c_perelada
@castillopereladavinosycavas
@Perelada

