

■ ■ ■ ■  
PERELADA

## Denominación de origen

Empordà

## Añada

2019

## Crianza

Vino Joven.

## Tipo de botella

Borgogne, color musgo, 75 cl.

## Variedad de la uva

Garnacha Negra (58%), Samsó (17%), Merlot (12%),  
Cabernet Sauvignon (9%), Syrah (4%).

## Elaboración

Vinificación del mosto flor a  
temperatura controlada a 25°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 pálido cereza con ribetes violáceos.  
El aroma es afrutado, especiado y muy envolvente.  
En boca es fluido, fresco, equilibrado y con los taninos  
presentes pero muy suaves que le aportan sedosidad y  
un agradable paso de boca.  
Es un vino amable, con un largo postgusto y una  
marcada personalidad.

## Análisis

Graduación: 14,50 % vol.  
SO<sub>2</sub> libre: 18 mg/l.  
SO<sub>2</sub> total: 80 mg/l.  
Acidez total: 3,50 g/l (a.s.).  
Acidez volátil: 0,62 g/l (a.ac.).  
Azúcares residuales: 0,60 g/l.

# Jardins Negre

[www.pereladachivite.com](http://www.pereladachivite.com)

@c\_perelada   
@castillopereladavinoscavas   
@Perelada 