

Denominación de Origen

Empordà

Añada

2020

Crianza

Vino joven.

Tipo de botella

Borgoñesa color musgo, 75 cl.

Variedad de la uva

Sauvignon Blanc (46 %), Garnatxa Blanca (20%),
Macabeu (17 %), Chardonnay (8 %), Muscat
(6%), Garnatxa Roja (3%).

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.** ”

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: 13,50% vol.

SO₂ libre: 17 mg/l.

SO₂ total: 80 mg/l.

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

Acidez volátil: 0,56 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,20 g/l.

Jardins Blanco

