

■ ■ ■ ■
PERELADA

Denominación de origen

Empordà

Añada

2019

Crianza

Vino Joven.

Tipo de botella

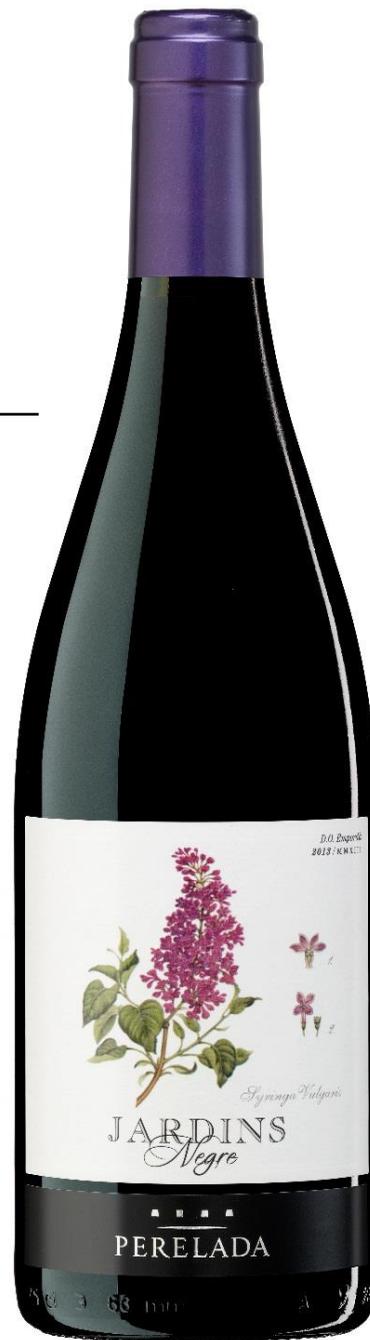
Borgogne, color musgo, 75 cl.

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.
SO₂ libre: 18 mg/l.
SO₂ 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

@c_perelada 
@castillopereladavinoscavas 
@Perelada 