

**Denominación de origen**

Empordà

**Añada**

2020

**Crianza**

Vino Joven.

**Tipo de botella**

Borgogne, blanca, 75 cl

**Variedad de la uva**

Ull llebre (80%), Garnatxa negra (20%),

**Elaboración**

Vinificación del mosto flor a temperatura controlada de 15°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 rosa frambuesa brillante. Aroma intenso, de fruta blanca madura con frescas notas de la familia de los cítricos. En boca es amable y con un final de boca muy largo y agradable.

**Análisis**

Graduación: 13,60% vol.  
SO<sub>2</sub> libre: 22 mg/l.  
SO<sub>2</sub> total: 90 mg/l.  
Acidez total: 3,50 g/l (a.s.).  
Acidez volátil: 0,42 g/l (a.ac.).  
Azúcares residuales: 0,10 g/l.

**Jardins Rosé**

