

PERELADA

DESDE 1923



5 Finques 2013

Reserva

Perelada té a l'Empordà 5 Finques de condicions geològiques diverses. L'heterogeneïtat de sòls d'aquesta regió és única i permet elaborar vins amb una amplíssima gamma de matisos.



Denominació d'Origen: Empordà.

Varietats: Cabernet Sauvignon (42%), Merlot (19%), Syrah (14%), Samsó (14%), Garnatxa (7%), Monastrell (4%).

Elaboració:

Verema: Raïm seleccionat a les nostres vinyes.

Elaboració: Vinificació en negre, maceració llarga, fermentació controlada a 24°C.

Criança: 18 mesos en bótes bordeleses, 50% de roure americà de tipus fi i 50% de roure francès Allier. La resta en ampolla.

Tipus d'ampolla: Bordelesa *Esevi*, de color negre, 75 cl, 150 cl (Magnum) i 300 cl (Jeroboam).

Nota de tast:

Color vermell cirera intens amb tonalitats violàcies. Aroma amb records de fruites i espècies, notes balsàmiques i un fons torrefacte. En boca és ampli, estructurat i equilibrat. En boca és ampli, estructurat i equilibrat. Té uns tanins presents però molt ben integrats, i l'acidesa li aporta molta frescor. És un vi amb molta personalitat i un llarg postgust.

Anàlisi:

Graduació: 13,80% vol.

SO₂ lliure: 19 mg/l.

SO₂ total: 80 mg/l.

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

Acidesa volàtil: 0,78 g/l (a.a.).

Sucres residuals: 0,20 g/l.



5 Finques

L'opinió de la crítica...

ANYADA	GUIA / MITJÀ	PUNTUACIÓ
2012	<i>Guía de Vinos 2016.</i> <i>La Semana Vitivinícola</i>	93 punts.

Palmarès

ANYADA 2012

Vinalies d'Or

Vinalies Internationales
2016
(França)



Médaille d'Or

Sélections Mondiales des
Vins 2015
(Canadà)



Cavas del Castillo de Perelada, S.A.

www.perelada.com - perelada@castilloperelada.com

Peralada: Plaça del Carme, 1 - 17491 Peralada (Girona) - Tel +34 972 53 80 11 - Fax +34 972 53 82 77

Barcelona: C. dels Motors, 138 - 08038 Barcelona - Tel +34 93 223 30 22 - Fax +34 93 223 13 70

Vilafranca del Penedès: Av. Barcelona, 78 - 08720 Vilafranca del Penedès (Bcn) - Tel +34 93 818 06 76 - Fax +34 93 818 09 26