



PERELADA

ESPÍRITU ANFITRIÓN • 1923

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Empordà

AÑADA
2019

CRIANZA

15 meses en barrica bordelesa de roble francés
Tronçais de segundo vino de 300 litros, resto
en botella.

VARIETADES

Garnacha negra

ELABORACIÓN

Elaboración en negro, realizando dos
remontados diarios. Maceración de 19 días a
temperatura controlada de 24 °C



SI HAY UNA VARIEDAD TÍPICA DEL
EMPORDÀ, ES LA GARNACHA.
PLANTADA EN GARBET, DA UN VINO
EXPRESIVO, EXTREMADAMENTE
MEDITERRÁNEO.

DELFI SANAHUJA. ENÓLOGO JEFE.

NOTA DE CATA

Color cereza de capa alta y ribete violáceo.

Es un vino con un gran abanico aromático que
recuerda a la finca mediterránea de la que
procede: hierbas aromáticas, frutas rojas y un
fondo balsámico.

En boca es fresco, intenso y muy equilibrado.
Presenta una clara personalidad varietal, con
taninos maduros, envolventes y con sensación
sedosa.

Es un vino elegante, tiene un largo postgusto y
presenta un gran potencial de envejecimiento.

ANÁLISIS

15,50% vol
Contiene sulfitos

AIRES DE GARBET

@c_perelada



www.perelada.com

