

# PERELADA

---

## D.O. Empordà

En Finca La Garriga se encuentran las cepas más antiguas de Perelada, que nos regalan un vino capaz de expresar todo el potencial de nuestro territorio. Este es un vino blanco que destaca por su complejidad y personalidad única. Cuatro meses de crianza en barrica, este vino demuestra que en el Empordà se pueden elaborar grandes blancos.



## FINCA LA GARRIGA BLANCA 2023

### FORMATOS

**0,75L**

### VARIEDADES

100% Chardonnay.

### ELABORACIÓN

Fermentación y envejecimiento en barricas nuevas.

El 50% del vino se cría durante 4 meses en barricas nuevas de acacia. El otro 50% en las mismas barricas durante 1 mes realizando battonages periódicos.

### NOTAS DE CATA

Amarillo dorado. En nariz encontramos aromas de frutas blancas en fondo floral y en perfecto ensamblaje con las finas y delicadas notas de la barrica. En boca es fresco a la vez que graso, envolvente, elegante y equilibrado. De un final largo, complejo.

### MARIDAJE

Arroces, aperitivo, pescado azul, ahumados, marisco, quesos blandos, pescado blanco.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)