

PERELADA

D.O. Empordá

En Finca La Garriga se encuentran las cepas más antiguas de Perelada. Este monovarietal de la variedad Samsó (nombre local de la Cariñena), procede de cepas de más de 50 años de antigüedad. Es un vino con una marcada personalidad varietal y un carnosos y balsámico perfil.



FINCA LA GARRIGA 2020

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Samsó.

ELABORACIÓN

Vendimia manual. Fermentación en tinos de madera a 25 °C. El vino se somete a largas maceraciones.

Crianza de 12 meses en barrica bordelesa nueva de roble americano de grano fino, resto en botella.

NOTAS DE CATA

Color cereza intenso con ribete violáceo. Nariz elegante, aromática y afrutada. Los recuerdos de frutos rojos y negros brillan sobre un fondo de notas de crianza. Boca fresca y carnosos. Muestra unos taninos presentes pero muy redondos. Expresa marcadamente su personalidad varietal y de la finca de donde proviene.

MARIDAJE

Guisos de carnes, platos de cuchara contundentes y arroz con costilla.

ASEUNIV, S.L.
TNO- 91 302 02 47
aseuniv@aseuniv.com