

PERELADA

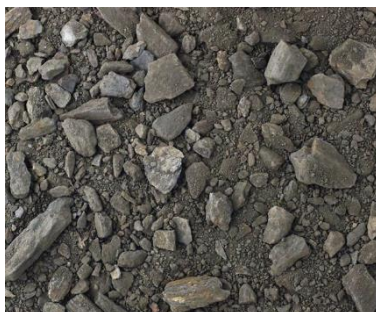
DESDE 1923



Finca Espolla 2011

La marcada personalidad del terreno de algunos de nuestros viñedos nos permite elaborar vinos con una identidad muy definida: son los conocidos como vinos de finca.

Finca Espolla tiene una extensión de 21 hectáreas. Está situada en las estribaciones de los Pirineos, en la zona conocida como Les Alberes, y se caracteriza por su suelo pizarroso y ácido, de un característico color negro. En ella se cultiva a una densidad alta, de 6.200 cepas por hectárea, para reducir el vigor y la producción de uva y conseguir así vinos de alta calidad y gran personalidad.



Denominación de Origen: Empordà.

Varietades: Syrah (75%), Cabernet Sauvignon (20%), Garnatxa (5%).

Elaboración:

Finca: Espolla (pizarra negra).

Vendimia: Uva seleccionada y recolectada a mano.

Elaboración: Vinificación en tinto, maceración larga y fermentación controlada a 25°C.

Crianza: 15 meses en barrica bordelesa nueva de roble francés Allier, resto en botella.

Tipo de botella: Bordelesa Esevi, color negro, 75 cl.

Análisis:

Graduación: 15,40% vol.

SO₂ libre: 19 mg/l.

SO₂ total: 60 mg/l.

Acidez total: 3,40 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,88 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0 g/l.

Nota de cata:

Color rojo cereza intenso, con menisco violáceo. Su aroma recuerda las frutas dulces, las notas balsámicas y los minerales. En boca es potente pero redondo, a la vez que persistente y expresivo. Tiene una acidez muy viva que le aporta frescor. Es un vino con una marcada personalidad del terreno del que proviene.



Finca Espolla

Lo que dice la crítica...

AÑADA	GUÍA / MEDIO	PUNTUACIÓN
2011	<i>Guía de Vinos Gourmets 2016</i>	96 puntos. En el Cuadro de Honor. Destacada relación calidad-precio.
2011	<i>La Guía de Vins de Catalunya 2016</i>	9,34 puntos. "Especiado, hierbas aromáticas, elegante".
2011	<i>Guía Peñín 2016</i>	91 puntos. Vino excelente.
2010	<i>Guía de Vinos Gourmets 2014</i>	96 puntos. En el Cuadro de Honor. Destacada relación calidad-precio.
2010	<i>La Guía de Vins de Catalunya 2014</i>	9,46 puntos. "Hierbas aromáticas, fresco, elegante".
2010	<i>Guía Peñín 2015</i>	94 puntos. Vino excelente.
2010	<i>Guía Intervinos 2016</i>	93 puntos.
2010	<i>Guía Proensa 2015</i>	91 puntos.

Palmarés

AÑADA 2011

Grande Médaille d'Or

Concours Mondial de Bruxelles 2016
(Bélgica)



Bacchus de Oro

Concurso Internacional de Vinos Bacchus 2016
(España)



AÑADA 2010

Bacchus de Oro

Concurso Internacional de Vinos Bacchus 2015
(España)



Cavas del Castillo de Peralada, S.A.

www.peralada.com - peralada@castilloperalada.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