

PERELADA

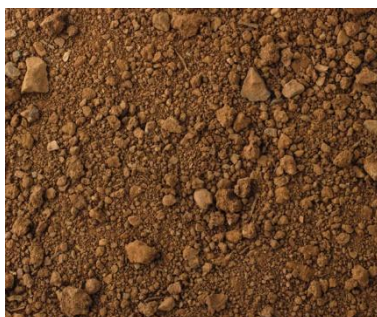
DESDE 1923



Finca Malaveïna 2012

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.

La Finca Malaveïna (curioso nombre asignado por algún payés hace muchas generaciones cuya traducción es “Mala Vecina”) es un viñedo diseñado para obtener vinos extraordinarios. En este terreno de 19 hectáreas de laderas de arcilla rojiza, con presencia de cantos rodados, y preciosas vistas al Mediterráneo y al Pirineo, obtenemos un rendimiento por hectárea de unos 5.000 kilos.



Denominación de Origen: Empordà.

Variedades: Cabernet Sauvignon (40%), Merlot (23%), Cabernet Franc (17%), Syrah (13%), Garnatxa (7%).

Elaboración:

Finca: Malaveïna, en la localidad de Garriguella (Alt Empordà). 19 ha de laderas de arcilla rojiza, con ligero contenido de canto rodado.

Vendimia: Uva seleccionada y recogida a mano.

Elaboración: Vinificación en tinto, maceración larga, fermentación controlada a 24°C.

Crianza: 18 meses en barrica bordelesa nueva de roble francés *Allier*.

Tipo de botella: Bordelesa *Esevi*, negra, 75 cl, 150 cl y 300 cl.

Nota de cata:

Color rojo cereza de capa alta. Aroma potente, recuerda a los frutos negros, con un fondo de notas especiadas y tostadas. En boca es redondo, carnoso y estructurado. La acidez es muy fresca y los taninos son muy redondos, dando sensación de cremosidad. Tiene un excelente equilibrio, con un buen paso de boca y largo postgusto. Es un vino con una marcada personalidad de la finca de la cual procede y tiene un gran potencial de envejecimiento.

Análisis:

Graduación: 14,40% vol.

SO₂ libre: 19 mg/l.

SO₂ total: 50 mg/l.

Acidez total: 3,60 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,92 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0 g/l.



Finca Malaveïna

Lo que dice la crítica...

| AÑADA | GUÍA / MEDIO | PUNTUACIÓN |
|-------|------------------------|-----------------------|
| 2011 | <i>Guía Peñín 2015</i> | 90 puntos. Excelente. |

Palmarés

AÑADA 2011

Medalla de Oro
Concours Mondial de
Bruxelles 2015
(Bélgica)



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