

5 FINQUES BLANC 2025

Resultado de la combinación de uvas seleccionadas de las fincas de Perelada, reflejando plenamente la diversidad y la identidad del paisaje del Empordà.

Cada una de las cinco fincas de Perelada repartidas al norte de la región tiene una identidad propia, un terroir condicionado por distintos climas, suelos de composición muy diversa y orígenes variados, desde la pizarra de Finca Garbet hasta la arcilla de Malaveïna o los cantos rodados de La Garriga.

Estos contrastes y la diversidad del Empordà dan lugar a vinos con muchos matices y gran complejidad.



INFORMACIÓN

Tipo de vino: Vino blanco tranquilo.

Denominación de Origen: Empordà.

Variedades: Sauvignon blanc, garnacha blanca, macabeo, gewürztraminer, moscatel de Alejandría, chardonnay.

Elaboración: Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a 16 °C.

Crianza: 10 meses en barricas de acacia.

DATOS TÉCNICOS

Graduación alcohólica: 13 %

pH: 3,53

Acidez total (g/l): 3,2

Acidez volátil (g/l): 0,5

NOTAS DE CATA

Vista: Color amarillo pálido.

Nariz: Aromáticamente recuerda a frutas dulces, flores blancas y con un fondo especiado.

Boca: En boca es fresco, envolvente, con un postgusto largo y agradable. Es un vino con mucha complejidad debido a los terrenos y a las variedades de las que procede.

“Vino de gran complejidad que fusiona la riqueza de nuestras fincas. Una expresión líquida de este rincón del Mediterráneo y sus suelos.”

Delfí Sanahuja, enólogo jefe

ELABORACIÓN

Una cuidadosa selección de los mejores racimos procedentes de las fincas de Perelada da inicio a un proceso de vinificación donde la naturaleza y el tiempo se entrelazan de manera armoniosa y respetuosa. La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 16 °C, sin maceración previa, garantizando la pureza de la uva y la frescura del vino. Posteriormente, un 12% del vino madura durante 10 meses en barricas de acacia de 225 litros, donde adquiere sutiles notas y gran complejidad, enriquece el perfil aromático y sensorial, ofreciendo una experiencia equilibrada y elegante.

AÑADA 2025

La cosecha de 2025 estuvo marcada por un invierno cálido y una primavera lluviosa, que favorecieron una brotación homogénea y un buen desarrollo vegetativo en todas las variedades de uva. El verano muy cálido, con episodios de temperaturas extremas y calor nocturno intenso, adelantó la maduración y provocó bayas pequeñas y una producción muy baja, pero con excelente calidad sanitaria, aromática y gustativa de la uva. En septiembre, más fresco, se permitió una maduración lenta y equilibrada de las variedades tardías. La añada se define por vinos blancos y rosados frescos, aromáticos y elegantes, y vinos tintos equilibrados, intensos, complejos, elegantes, de graduación moderada y taninos suaves, con excelente expresión varietal, armonía, frescor, volumen y delicada estructura en boca.

FINCAS Y SUELOS

5 Fines es una expresión sublime de la tierra del Empordà, con uvas provenientes de las cinco fincas de Perelada, cada una con su propia

personalidad y carácter distintivo. Desde las laderas dramáticas de Finca Garbet, bañada por la brisa mediterránea y la fuerza de la tramontana, hasta los suelos antiguos y ricos en hierro de Finca Espolla, pasando por las viñas viejas de Finca La Garriga y los viñedos de Finca Malaveña y Finca Pont de Molins. Cada finca aporta una capa única de complejidad y profundidad, la combinación de estos terroirs, y con su historia y sus suelos únicos crean un vino de gran estructura y armonía perfecta, un homenaje a la diversidad del paisaje y la pasión por la viticultura.

Sugerencia de temperatura de servicio: 7-10°C.

