

5 FINQUES BLANC 2025

Resultat de la combinació de raïm seleccionat de les finques de Perelada, tot reflectint la diversitat i la identitat del paisatge empordanès.

Cadascuna de les cinc finques de Perelada repartides al nord de la regió té una identitat pròpia, un terroir condicionat per varietat de climes, sòls de composició molt diferent i orígens diversos, des de la pissarra de Finca Garbet a l'argila de Malaveïna o els còdols fluvials de La Garriga. Aquests contrastos i diversitat de l'Empordà dona lloc a vins amb molts matisos i gran complexitat.



INFORMACIÓ

Tipus de vi: Blanc tranquil.

Denominació d'Origen: Empordà.

Varietats: Sauvignon blanc, garnatxa blanca, macabeu, gewürztraminer, moscatell d'Alexandria, chardonnay.

Elaboració: Fermentació alcohòlica en dipòsits d'acer inoxidable a 16 °C.

Criança: 10 mesos en bótes d'acàcia.

DADES TÈCNIQUES

Graduació alcohòlica: 13 %

pH: 3,53

Acidesa total (g/l): 3,2

Acidesa volàtil (g/l): 0,5

NOTES DE TAST

Vista: Color groc pàl·lid.

Nas: Aromàticament recorda les fruites dolces, flors blanques i amb un fons especiat.

Boca: En boca és fresc, envolvent, amb un postgust llarg i agradable. És un vi amb molta complexitat degut als terrenys i a les varietats de les que procedeix.

“Vi de gran complexitat que fusiona la riquesa de les nostres finques. Una expressió líquida d'aquest racó del Mediterrani i els seus sòls.”

Delfí Sanahuja, enòleg cap

ELABORACIÓ

Una acurada selecció dels millors raïms provinents de les finques de Perelada dona inici a un procés de vinificació on la natura i el temps s'entrellacen de manera harmònica i respectuosa. La fermentació alcohòlica es realitza en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura controlada de 16 °C, sense maceració prèvia, garantint la puresa del raïm i la frescor del vi. Posteriorment, un 12% del vi madura durant 10 mesos en bótes d'acàcia de 225 litres, on adquireix subtils notes i gran complexitat, que enriqueix el perfil aromàtic i sensorial, oferint una experiència equilibrada i elegant.

ANYADA 2025

La collita del 2025 va estar marcada per un hivern càlid i una primavera plujosa, que van afavorir una brotació homogènia i un bon desenvolupament vegetatiu en totes les varietats de raïm. L'estiu molt càlid, amb episodis de temperatures extremes i calor nocturna intensa, va avançar la maduració i va provocar baies petites i una producció molt baixa, però amb excel·lent qualitat sanitària, aromàtica i gustativa del raïm. El setembre, més fresc, va permetre una maduració lenta i equilibrada de les varietats tardanes. L'anyada es defineix per vins blancs i rosats frescos, aromàtics i elegants, i vins negres equilibrats, intensos, complexos, elegants, de graduació moderada i tanins suaus, amb excel·lent expressió varietal, harmonia, frescor, volum i delicada estructura en boca.

FINQUES I SÒLS

5 Finques és una expressió sublim de la terra de l'Empordà, amb raïms provinents de les cinc finques de Perelada, cadascuna amb la seva

personalitat i el seu caràcter distintiu. Des dels vessants dramàtics de Finca Garbet, banyada per la brisa mediterrània i la força de la tramuntana, fins als sòls antics i rics en ferro de Finca Espolla, passant per les vinyes velles de Finca La Garriga i els vinyars de Finca Malaveïna i Finca Pont de Molins. Cada finca hi aporta una capa única de complexitat i profunditat, la combinació d'aquests terroirs, i amb la seva història i els seus sòls únics creen un vi de gran estructura i harmonia perfecta, un homenatge a la diversitat del paisatge i la passió per la viticultura.

Suggeriment de temperatura de servei: 7-10°C.

