



CASTILLO PERELADA TINTO CRIANZA 2000

Type of wine	Tinto
Vintage	2000
Denomination of origin	Empordà-Costa Brava
Vinification	Elaboración en tinto, maceración mediana, fermentación controlada a 24°C.
Ageing	12 meses en bodega bordelesa de roble americano fino y francés "Allier", resto en botella.
Grape varieties	Cariñena (30%) Tempranillo (16%) Garnacha (38%) Cabernet Sauvignon (9%) Merlot (7%)
Alcohol	13,50% vol.
Acidity	4,21 g/l (a.s.)
Sugar content	2,30 g/l
Bottle type	Bordelesa "prestige", verde AV, de 75 cl.
Tasting notes	Color cereza de alta intensidad, bien cubierto. Aroma de frutos rojos maduros con notas especiadas (pimienta y vainilla). En boca es redondo, con estructura y muy buen equilibrio alcohol-acidez. Buena frutuosidad, con taninos dulces y sedosos. Tiene un paso de boca largo y persistente.

**Fine Wines brought to you by:
Grape Expectations Wine Imports
2307 Industrial Park Drive
P.O. Box 3256
Wilson, NC 27893
252.291.2991
www.grapeexpectations.biz**