PERELADA



Rött vin

Finca La Garriga 2020

Perelada

Pris 299 kr
nr 5080001 - 750 ml

Ursprung Empordà

Druvor Samsó (Carignan) 100%

Vinmakare Delfí Sanahuja

Alk. halt 13.5% **Totalsyra** 3,40 **Restsocker** 0,1

Jordmån Kvartssand.

Information Finca La Garriga är Pereladas äldsta vingård i Empordà där många av vinstockarna är över 60 år gamla. Vingården är 41 hektar stor och här odlas främst den inhemska druvan samsó (som även kallas carignan i Frankrike). Samsó är en druva som ger viner med hög syra och tanniner och kräver lite varmare klimat för att nå sin fulla potential och med detta lyckas just denna vingård. Vingården odlas ekologiskt och kommer certifieras inom några år.

Karaktär Finca La Garriga är ett mustigt karaktärsfullt vin med en härlig mineralitet och fräschör som lätt hade kunnat förväxlas med ett vin från Priorat. Det har en härlig komplex intensiv doft och kryddig smak som drar åt båda röda bär och eftersom vinet lanseras med en begynnande mognad så visar den redan lite härliga tertiäraromer som torkade frukter, svamp och en lätt mintighet. Tack vare lagringen och den amerikanska eken så har tanninerna börjat rundas av och eftersmaken är lång och komplex.

Vinifiering Vinet genomgår lång temperaturkontollerad maceration på 25 grader Celcius.

Lagring Vinet lagras 24 månader på Bordeauxfat som av amerikansk ek och därefter lagras det ytterligare på flaska innan det släps för försäljning. VInmakaren Delfí Sanahuja framhäver att amerikansk ek passar utmärkt för just denna druva i synnerhet för att väga upp de kraftiga tanninerna den har som ung.

Passar till rustikare vegetariska svamprätter, eller kötträtter med gräddigare såser där vinets syra och tanniner balanseras bra mot detta. Det passar också utmärkt till hårda, mogna ostar som gouda, parmesan eller manchego men kan också avnjutas på egen hand.

Om producenten

Perelada är ett namn med stor prestige i vinvärlden. De ses som den främsta vinproducenten från Empordà (ett av Spaniens äldsta vinområden) som ligger i nordöstra Spanien, vid Medelhavet, gränsande mot Frankrike men också en av de mest berömda cavaproducenterna med sin cavatillverkning i Vilafranca del Penedès. Deras cavor har bland nått berömdhet genom att bland annat varit Salvador Dalís favoriter, varit utvalt till Spaniens nuvarande kungapars bröllop genom en blindprovning, och serverats vid flera statsbesök av utländska presidenter i Spanien.
Slottet Perelada köptes år 1923 av den konstintresserade Miguel Mateu vars familj hade grundat lyxbilmärket Hizpano Suiza där han transformerade slottet till sitt privata kulturcentrum med sin konstsamling vilken idag är öppen för allmänheten. När Miguel Mateu avled 1973 så tog han svärson Arturo Suqué över ledarskapet för Perelada och han var den som initialt såg möjligheten att göra Perelada till ett av Spaniens mest prestigefyllda vinerier.
Idag drivs Perelada av den tredje generationen med Javier Suqué Mateu i spetsen där de fortsätter målet med att göra Perelada till ett av de mest kända vinhusen i Spanien. 2022 så tog de ytterligare ett steg i utvecklingen mot den absoluta toppen i vinvälden i och med invigningen av sin nya vinanläggning som ger dem möjlighet att höja vinkvaliteten ytterligare. Utöver kvaliteten har hållbarhet varit ett stort fokus för den tredje generationen i familjen där de, som första vinproducent i Europa, erhållit LEED Gold Certification som bekräftar den höga standarden av långsiktig hållbarhet med minimal inverkan på omgivningen när det gäller konstruktion, drift och underhåll. De har också ställt om alla sina toppvingårdar till ekologisk odling, inte bara för miljön, utan även för att förbättra kvaliteten ytterligare.