



KVALITÉ & KÄNSLA!


PERELADA



Rött vin

Finca Espolla 2022

Perelada



Pris 299 kr

nr 5185801 - 750 ml

Ursprung Empordà

Druvor Syrah 67%, Monastrell 33%

Vinmakare Delfí Sanahuja

Alk. halt 14% **Totalsyra** 3,40 **Restsocker** 0,75

Jordmån Mörk skiffer.

Information Finca Espolla är en imponerande vingård om 21 hektar vid Pyrenéernas fot och mer specifikt Sierra de la Albera. Jordmånen är en mörk skifferart som nästan liknar den man ser i Priorat. I denna vingård praktiserar Perelada en teknik där man planterar vinstockarna med väldigt hög densitet (ca 6200 vinstockar per hektar) vilket får effekten att varje vinstock producerar mycket färre druvklasar och lite motsägelsefullt ger ett lägre skördeuttag per hektar. Istället ger de en högre intensitet i doft, smak och färg vilket höjer kvaliteten på vinet. Vingården odlas ekologiskt och kommer inom något år även vara certifierad.

Karaktär Finca Espolla ett mineraliskt och komplext vin med en doft av mörka körsbär, svarta vinbär och en lätt kryddig ton. Smaken är intensiv och kraftfull med en härlig syra, kombinerat med runda tanniner och en lång härlig avslutning. Vinet har en mycket bra lagringspotential.

Vinifiering Vinet genomgår lång temperaturkontrollerad maceration på 25 grader Celcius.

Lagring Två tredjedelar av vinet lagras 10 månader på foudres av fransk Allierek och en tredjedel på betongäg. Därefter lagras det ytterligare på flaska innan det släps för försäljning.

Passar till både rustika kötträtter och entrecôte. De 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 annat blivit 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 Hispano 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 vinvärlden 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.