



KVALITÉ & KÄNSLA!


PERELADA



Mousserande vin

PH Style Sparkling Brut Rosé

Perelada

Pris 99 kr
nr 7552101 - 750 ml

Ursprung

Druvor Garnacha 60%, Bobal 20%, Tempranillo 20%

Vinmakare Delfí Sanahuja efter provningar och inspel från Lena Philipsson

Alk. halt 11.5% **Totalsyra** 3,4 **Restsocker** 8,3

Information Efter den fantastiska succén med sin Cava PH Style, bland annat hyllad som det bästa kändisvinet av Aftonbladet, återvänder Lena Philipsson med ett rosaskimrande mousserande vin för 99 kronor som på kort tid fått höga betyg för sin smak och kvalitet. Sparkling PH Style Brut Rosé är ett friskt och fruktigt mousserande vin skapat i samarbete mellan artisten Lena Philipsson och vinslottet Perelada. Druvorna kommer från vingårdar utanför Barcelona i Katalonien och är en blend av de tre spanska druvorna garnacha, tempranillo och den något mer okända bobal.

Jordmån Lera och kalksten

Karaktär Vinet har en fin ljusrosa färg med en härligt frisk och bärig smak med toner av hallon, smultron, jordgubbar och rosor. Det har små fina bubblor och en frisk och kittlande syra i eftersmaken.

Vinifiering Vinet har jäst en andra gång enligt charmatmetoden och varit på jäst i cirka fem månader.

Passar till Lägg vinet i god tid i kylan och bjud till eleganta mingel, middagar eller som sällskapsvin. Servera det som aperitif, tillsammans med fredagschipsen med löjromsdipp, ostar och chark eller njut av det tillsammans med skaldjur, fisk eller en härlig sallad.

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.