



KVALITÉ & KÄNSLA!



Mousserande vin

Cava PH Style Brut by Lena Philipsson

Perelada

■ ■ ■ ■
PERELADA
FINE ESTATES



Pris 99 kr
nr 5945201 - 750 ml

Ursprung Cava Penedés

Druvor Macabeo 40%, Parellada 30%, Xarel-lo 30%

Alk. halt 11.5% **Restsocker** 4,5

Jordmån Lera och kalksten

Information Cava PH Style är en frisk och fruktig cava skapad i samarbete mellan artisten Lena Philipsson och producenten Perelada. Druvorna till vinet kommer ifrån området Penedés, beläget ca en timmes bilkörning söder om Barcelona. Platsen sträcker sig från den vackra, kustnära bergsskedjan Massís del Garraf och fortsätter sedan några kilometer inåt landet ifrån medelhavets svalkande stränder. Cavan är en blend av de tre inhemska druvorna xarel-lo, macabeo och parellada. Xarel-lo växer vid kusten, macabeo i en dal och parellada på hög höjd (ca 750 meter över havet). Cava PH Style är certifierad med Wineries For Climate Protection, vilket är den första och enda specifika miljöcertifieringen inom spansk vinmakning.

Karaktär Torr och mycket frisk cava i en skimrande gyllene nyans. Vinet har små fina bubblor och en doft av granny smith-äpple, lime, brioche och rostade mandlar. Smaken är frisk och fruktig med inslag av päron, citron och persika. Eftersmaken är lång och ihållande.

Vinifiering Fermenterats i temperaturkontrollerade ståltankar. Tillverkas enligt traditionell metod med en andra jäsning på flaska.

Lagring Vilar minst 9 månader på sin jästfällning för att uppnå stor komplexitet och smakrikedom.

Passar till Mingel och välkomstskål, gärna med salta tillbehör. Rätter av fisk, skaldjur och vegetariskt.

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 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.