



KVALITÉ & KÄNSLA!

■ ■ ■ ■
PERELADA
FINE ESTATES



Rött vin

Aires de Garbet 2018

Perelada



Pris 495 kr

nr 5164201 - 750 ml

Ursprung Empordà

Druvor Garnacha 100%

Vinmakare Delfí Sanahuja

Alk. halt 15% **Totalsyra** 3,50 **Restsocker** 1,10

Jordmån Skiffer.

Information Finca Garbet är Pereladas och kanske en av Spaniens vackrast vingårdar som är omgiven av härligt doftande pinjetråd och på endast 12 hektar. Det är en terrasserad vingård precis vid Medelhavet där tramontanavinden, som kyler ner vingården och förlänger mognadsperioden och intensiteten i druvorna, mer eller mindre blåser konstant. Det är också därifrån vinets namn "Aires de Garbet" eller "Garbets vindar" härrör. Vingården odlas ekologiskt och kommer att vara certifierad inom några år.

Karaktär har man någon gång varit i Finca Garbet så känner man verkligen igen sig när man provar vinet. Aires de Garbet är ett mycket komplext och elegant vin med en fantastisk doft av vildhallon, körsbär, örter och en lätt balsamisk ton. Smaken är intensiv med en härlig syra, runda silkiga tanniner och med en lång avslutning.

Vinifiering Vinet genomgår temperaturkontrollerad maceration på 25 grader Celcius under 19 dagar.

Lagring Vinet lagras i 15 månader på 300-liters Bordeauxfat som består av fransk Tronçaisek. Här använder de endast fat som har använts en gång tidigare för att fatkaraktären inte ska ta över den någon känsliga druven garnacha. Därefter lagras det ytterligare på flaska innan det släpps för försäljning.

Passar till lite elegantare kött- eller vegetariska rätter och gärna med någon sötma som inslag i rätten som exempelvis ungsstekta rotfrukter.

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.