



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

Finca Malaveïna 2017

Perelada

PERELADA
FINE ESTATES



Pris 249 kr
nr 7190301 - 750 ml

Ursprung Empordà

Druvor Merlot 40%, Cabernet Sauvignon 22%, Cabernet Franc 21%, Garnatxa 9%, Syrah 8%

Vinmakare Delfí Sanahuja

Alk. halt 14% **Totalsyra** 3,4 g **Restsocker** <3 g/l

Jordmån Röd lerjord.

Information Namnet Malaveïna betyder "dålig granne" men bara för att grannen är dålig så betyder det inte att vinet är det. Malaveïna kommer från den 19 hektar stora "Fincan" med sluttningar av röd lerjord från vilka man kan se både Pyrenéerna och Medelhavet i den lilla DO-regionen Empordà i Katalonien, Spanien.

Karaktär Finca Malaveïna är ett komplext och kraftigt vin med en intensiv kryddig doft av mörka bär och rostade ekfat. Smaken är rund, men med en stringent syra som balanserar perfekt med den kraftiga smaken av björnbär och mörka körsbär som stannar länge i munnen. Vinet har en mycket bra lagringspotential.

Vinifiering Vinet genomgår lång temperaturkontrollerad maceration på 25 grader Celcius.

Lagring Vinet lagras 22 månader på Bordeauxfat som består av fransk Allierek.

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. Här görs både stilla och mousserande viner av högsta kvalitet. Ägarfamiljen har ett stort kulturintresse och på slottet finns även ett konstmuseum.

Perelada finns i Empordà-Costa Brava som ligger i nordöstra Spanien, vid medelhavet, intill gränsen mot Frankrike. Man har också stora områden för sin cavatillverkning i Vilafranca del Penedès och sedan år 2000 också 50 hektar vingårdar i Priorat.

Till Perelada hör även ett karmelitkloster, där munkarna odlade vin redan på 1300-talet och deras källare används fortfarande för vinlagring. På 1920-talet köptes slottet av Miguel Mateu Pla, som behövde utrymme för sina stora samlingar av konst och antikviteter. När han insåg vilka djupa kulturrötter vinodlandet hade i området startade han vinföretaget, som nu leds av hans svärson och dennes son.

Empordà-Costa Brava är Spaniens äldsta DO-område. De traditionella vinerna följer den etablerade spanska kvalitetsstegen med tinto, crianza, reserva och gran reserva. Man gör också en serie vingårdsbetecknade viner och blickar ständigt framåt. 1992 började Perelada anlägga experimentvingårdar och byggde också ett eget vineri för att där utveckla kvaliteten på företagets viner.