PERELADA

Rött vin

5 Finques Reserva 2021

Perelada

FINE WINE LAGRINGSBAR

Pris 149 kr
nr 7367201 - 750 ml

Ursprung Empordà

Druvor Garnatxa 26%, Cabernet Sauvignon 24%, Merlot 21%, Syrah 16%, Samsó (Carignan) 9%, Monastrell 3%, Cabernet Franc 1%

Vinmakare Delfí Sanahuja

Alk. halt 14.5% **Totalsyra** 3,7 **Restsocker** 0.40

Jordmån Blandad jordmån med bland annat skiffer, ler-silt, sand, och fluvialt sediment.

Information Druvorna kommer från noga utvalda vingårdar i den lilla men kvalitativa DO-regionen Empordà i Katalonien, Spanien. Vinet är en blend av de fem olika vingårdarna (finques) och jordmånerna som Perelada har i området. Vingårdarna är Finca Garbet som är en terrasserad vingård precis vid Medelhavet med skifferik jordmån, Finca Espolla som ligger vid Pyrenéernas fot med en mörkare typ av skiffer som jordmån, Finca Malaveïna som ligger nära vineriet i Peralada med röda lerjordar, Pont de Molins med silt och sand som jordmån, samt Finca La Garriga med de äldsta vinstockarna (de flesta över 60 år gamla) och med kvartssand som jordmån. På etiketten representeras dessa fem jordmåner och finques med ett band för vardera vingård.

Karaktär 5 Finques Reserva är ett fylligt vin med påtagliga men runda tanniner och med en doft och smak av björnbär, mörka körsbär, fikon, läder, kryddor och en lätt rostad ton. Ett vin med mycket personlighet och en lång härlig eftersmak.

Vinifiering Lång maceration och jäsning i temperaturkontrollerade tankar i 25 grader.

Lagring Vinet lagras 16 månader på Bordeauxfat med hälften av amerikansk ek och hälften av fransk Allierek och sedan ett antal år på flaska innan det släpps för försäljning.

Passar till både rustika kötträtter som exempelvis renfilé eller entrecôte eller en mustigare vegetarisk gryta. Det 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 nått 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 Hizpano 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 vinvälden 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.