



KVALITÉ & KÄNSLA!

Mousserande vin

■ ■ ■ ■
PERELADA
FINE ESTATES



Cava Perelada Brut Reserva 375ml

Perelada

Pris 75 kr

nr 5067002 - 375 ml

Ursprung Cava

Druvor Xarel-lo 45%, Macabeo 30%, Parellada 25%

Vinmakare Simó Serra

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

Karaktär Vackert gyllene med en tät ström av fina bubblor. Frisk torr och fruktig med inslag av gröna äpplen, honungsmelon, kex, päron, citrusskal och mineral.

Vinifikation Fermenterats i temperaturkontrollerade ståltankar. Tillverkat enligt traditionella metoden med en andra jäsnings på flaska och sedan vilat 15 månader på sin jästfällning för största möjliga smakrikedom.

Passar till Välkomstskål, mingel eller till rätter av fisk och skaldjur.

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.