



KVALITÉ & KÄNSLA!



Mousserande vin

Perelada Cava Stars Brut Nature Reserva 1500ml 2017

Perelada

PERELADA
FINE ESTATES



Pris 229 kr

nr 5201506 - 1500 ml

Ursprung Cava

Druvor Xarel-lo 60%, Parellada 25%, Chardonnay 15%

Alk. halt 11.5% **Totalsyra** 3,7 **Restsocker** 1,2

Information I trettio år har Perelada ordnat konserter med några av världens mest lysande artister: Sammy Davis, Liza Minelli, Placido Domingo och Julio Iglesias för att nämna några. Cava Stars Reserva Brut Nature är årgångscava speciellt skapad som en hyllning till världsnamnen. Brut Nature innebär också att vinet kommer med dess naturliga sockerhalt, det vill säga att socker inte tillsätts till vinet som det gör i exempelvis en Brut.

Karaktär Cava Stars är vackert gyllene med en tät ström av fina bubblor. Frisk, torr och fruktig med inslag av gröna äpplen, honungsmelon, kex, päron, citrusskal, mineral och med en härlig frisk avslutning.

Vinifikation Årgångscava som har tillverkats enligt Champagnemetoden, där vinet fått en andra jäsnings på butelj och har vilat hela 26 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.