



KVALITÉ & KÄNSLA!



Mousserande vin

Perelada Cava Brut rosé

Perelada

■ ■ ■ ■
PERELADA
FINE ESTATES



Pris 129 kr

nr 5204801 - 750 ml

Ursprung Cava

Druvor Garnatxa 69%, Pinot Noir 17%, Trepat 14%

Alk. halt 11.5% **Totalsyra** 3,9 **Restsocker** 8,0

Karaktär Rosécavan har en vacker laxrosa färg med en tät ström av fina bubblor. Den är torr och med inslag av smultron, jordgubbar och citronzest en härlig frisk avslutning.

Vinifikation Cavan har tillverkats enligt Champagnemetoden, där vinet fått en andra jäsning på butelj och vilat i detta fall minst 12 månader på sin jästfällning för att ge ett mer komplext vin.

Passar till Välkomstkål, mingel eller till rätter av fisk, skaldjur, eller kanske en härlig sommarsallad med jordgubbar.

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 företagens viner.