



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

Finca Malaveïna 2021

Perelada

PERELADA
FINE ESTATES



Pris 299 kr
nr 7190301 - 750 ml

Ursprung Empordà

Druvor Merlot 68%, Cabernet Sauvignon 20%, Cabernet Franc 8%, Garnatxa 4%

Vinmakare Delfí Sanahuja

Alk. halt 14% **Totalsyra** 3,9 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. Vinet är hyllat i Spanien och serveras också på majoriteten av de spanska stjärnkrogarna. Vingården odlas ekologiskt och kommer att vara certifierad inom något år.

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 vid 24 grader.

Lagring 74% av vinet har lagras 12 månader i nya, franska Bordeauxfat, 10% har lagrats 12 månader i foudres, 9% har lagrats 12 månader i cementfat och 7% har lagrats 12 månader i 300 liters, franska barriquer.

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. 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 konstittresserade Miguel Mateu vars familj hade grundat lyxbilmärket Hispano 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 vinvärlden 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.