



Perelada is een middeleeuws stadje gelegen in het noordoosten van Spanje en is het centrum van het wijngebied Empordà Costa Brava. Het kasteel van Perelada heeft uitgebreide ondergrondse kelders die door de wijnproducent voor de productie en lagering gebruikt worden. Daarnaast herbergt het kasteel ook een schitterend glas- en wijnmuseum.

Wijn wordt bij Perelada al gemaakt sinds de Middeleeuwen, zoals we kunnen vinden in verschillende documenten en perkamenten uit deze periode in de bibliotheek. Toen Miguel Mateu dit ensemble van monumenten in 1923 kocht, was één van zijn belangrijkste doelstellingen om de wijnproducerende traditie nieuw leven in te blazen, een traditie die meer levend is dan ooit deze dagen en dat is opgenomen in de toepassing van de meest moderne technologie om wijnen te creëren die de nuances van de gronden en wijngaarden van de Empordà in perfectie opnemen.

De Empordà is een klein gebied met een veel verscheidenheid van gronden in tegenstelling tot andere wijngebieden in de wereld. Leisteen hellingen, zanderige valleien. Fluviaatiele sedimenten van klei, leem en grind bodems ... Gronden zijn hier getuigen geweest van hoe verschillende beschavingen de kunst van het wijnmaken hebben gecultiveerd en de ongelijksoortigheid van de grond hebben benut om met een druif te werken die een breed scala aan nuances kent.

Fluviaatiele sedimenten van klei, leem & grind

Het familiebedrijf is eigendom van de familie Suqué Mateu uit Barcelona. In de ondergrondse kelders worden Franse (Allier en Nevers) en Amerikaanse eikenhouten vaten gebruikt voor de rijping en lagering van de wijnen.

CAVA PERELADA BRUT NATURE

€ 17,99





Land	 Spanje
District	D.O. Ampordan Costa Brava
Artikel	nrd-1356
Naam	Cava Perelada Brut Nature
Wijnhuis	Castillo Perelada
Soort	Mousserend Wit, 750ml
Druivensoort	Parellada (60%) Xarel-lo (25%) Macabeo (15%)
Kleur	Lichtgeel
Smaaktype	Droog
Alcohol	11,4%
Beschikbaarheid	Op voorraad

- Rijping** Zachte persing van de druiven teneinde most te verkrijgen met de typische karakteristieken van de diverse druivenrassen. De eerste fermentatie geschiedt bij een gecontroleerde temperatuur in roestvrijstalen vaten. Een Cava ontstaat door de wijnen te bottelen en een tweede fermentatie op de fles conform de metodo tradicional. Rijping op de fles gedurende 12 maanden in de bodega.
- Indruk** Dankzij de rijping op fles heeft de wijn een mooi aroma ontwikkeld van met impressies van fruit. Overvloed aan fijne bubbels. Complex in de mond met duidelijke tonen van de veroudering. Droge, zachte en goed gebalanceerde smaak.
- Past Bij** Heerlijk bij vis, schaal- en schelpdieren, voorgerecht en/of een kaasplateau. Of als feestelijke avond / diner aperitief.
- Omschrijving** Dankzij de rijping op fles heeft de wijn een mooi aroma ontwikkeld van met impressies van fruit. Overvloed aan fijne bubbels. Complex in de mond met duidelijke tonen van de veroudering. Droge, zachte en goed gebalanceerde smaak. 87 punten Jay Miller's / Robert Parker.
- QR-Code** Scan de QR-Code
en bekijk deze wijn
op de website.



The Wine Adventure
Achterstraat 22
3882 AG Putten

Tel +31 (0)341 - 350830
Mob +31 (0)6 - 12729864
Email info@thewineadventure.nl

Web www.TheWineAdventure.nl
 www.facebook.com/TheWineAdventure
 twitter.com/thewineadventur

