

CASTILLO PERELADA

Wijnhandel | Wijnkoperij | Distributeur Moldavische wijnen



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. Leesteen 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 BRUT RESERVA

€ 12,99





Land	 Spanje
District	Cava D.O
Artikel	nrd-1350
Naam	Cava Brut Reserva
Wijnhuis	Castillo Perelada
Soort	Mousserend Wit, 750ml
Jaar	-
Druivensoort	40% Macabeo, 30% Xarello, 30% Parellada
Kleur	Wit
Smaaktype	Droog
Alcohol	11,5%
Beschikbaarheid	Op voorraad

Rijping	Eerste gisting op roestvrij staal, 2e gisting op fles.
Indruk	De mousse blijft mooi parelen in het glas. Dankzij de rijping op fles heeft de wijn een mooi aroma ontwikkeld van met impressies van fruit.
Past Bij	Geserveerd op een temperatuur van 6-9°C is deze Cava Ideaal als bij feestelijk gelegenheden als apéritief en als begeleider van hors d'oeuvre, zeevruchten, visgerechten Spaanse Tapas.
Omschrijving	Eerste komt er een zachte persing van de druiven teneinde een most te krijgen met specifieke eigenschappen van de diverse druivenrassen. De eerste, alcoholische, gisting vindt plaats bij gecontroleerde lage temperatuur in roestvrijstalen vaten. De Cava ontstaat door de wijnen te bottelen waarna een tweede gisting op fles ontstaat. De gemiddelde tijd dat de wijn/cava moet rijpen voorafgaand aan de dégorgement bedraagt vijftien maanden. Perelada is een klein middeleeuws dorp in het noord-oosten van Spanje waar de Pyreneeën zich uitstrekken tot aan de Middellandse zee. Het 'Castillo Perelada' heeft uitgebreide ondergrondse kelders die voor de productie en lagering worden gebruikt. Het kasteel heeft ook de grootste privébibliotheek van Spanje met meer dan 80.000 boeken.
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/thewineadventure

