

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. Fluviatiele 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.


### Fluviatiele 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 GRAN CLAUSTRO BRUT RESERVA

€ 22,99



<b>Land</b>	 Spanje
<b>District</b>	Empordà-Costa Brava
<b>Artikel</b>	nrd-1358.09
<b>Naam</b>	Cava Gran Claustro Brut Reserva
<b>Wijnhuis</b>	<a href="#">Castillo Perelada</a>
<b>Soort</b>	Mousserend Wit, 750ml
<b>Jaar</b>	2009
<b>Druivensoort</b>	40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Parellada
<b>Kleur</b>	Wit
<b>Smaaktype</b>	Droge frisse mousserende witte wijn
<b>Alcohol</b>	12%
<b>Beschikbaarheid</b>	Op voorraad



- Rijping** De gemiddelde tijd dat de cava moet rijpen voorafgaand aan de *dégorgement* bedraagt vijftien maanden.
- 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** Vis, schaaldieren of een feestelijke gelegenheid.
- Omschrijving** Sublieme cava van het tophuis Castillo Perelada gemaakt van Pinot Noir, Chardonnay, Parellada. Castillo Perelada Brut Nature Cuvee Especial wordt alleen gemaakt in uitzonderlijke wijnjaren, met behulp van een nauwkeurige selectie van wijnen van de beste typische cava variëteiten, perfect in balans met Chardonnay. Het resultaat is een cava van een uitzonderlijk kwaliteit waaraan de meeste top-champagnes niet aan kunnen tippen maar dan tegen een duidelijk veel betere prijs.
- 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](mailto:info@thewineadventure.nl)

Web [www.TheWineAdventure.nl](http://www.TheWineAdventure.nl)  
 [www.facebook.com/TheWineAdventure](https://www.facebook.com/TheWineAdventure)  
 [twitter.com/thewineadventur](https://twitter.com/thewineadventur)

