

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.

## BLANCO

€ 5,95



<b>Land</b>	 Spanje
<b>District</b>	DO Catalunya
<b>Artikel</b>	nrd-1130.13
<b>Naam</b>	Blanco
<b>Wijnhuis</b>	<a href="#">Castillo Perelada</a>
<b>Soort</b>	Wit, 750ml
<b>Druivensoort</b>	30% Garnacha blanca en 70% Macabeo
<b>Kleur</b>	Helder Geel
<b>Smaaktype</b>	Frisse huiswijn
<b>Alcohol</b>	11,5%
<b>Beschikbaarheid</b>	Op voorraad



<b>Rijping</b>	De Masia Blanco onderging gisting in roestvrijstalen cuves bij een temperatuur van 15 graden celcius.
<b>Indruk</b>	De geur is fruitig en bloemig met een volle brede smaak, soepele balans tussen rijp fruit en frisse zuren.
<b>Past Bij</b>	Past perfect lichte visgerechten maar ook subliem als aperitief.
<b>Omschrijving</b>	De geur is fruitig en bloemig met een volle brede smaak, soepele balans tussen rijp fruit en frisse zuren. Serveertemperatuur: 7 - 9 graden.
<b>QR-Code</b>	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)

