

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.

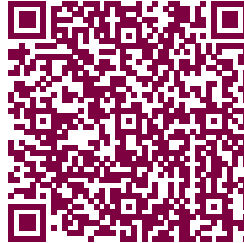
ROSADO

€ 5,95





Land	 Spanje
District	Do Catalunya
Artikel	nrd-1531.13
Naam	Rosado
Wijnhuis	Castillo Perelada
Soort	Rose, 750ml
Druivensoort	60% Grenache en 40% Tempranillo
Kleur	Rose
Smaaktype	Fris frambozen
Alcohol	12,5%
Beschikbaarheid	Op voorraad

Rijping	Inweking van de schillen tussen de 8 en 24 uur. Dit zorgt voor een heldere rosé. Gisting gedurende 3 weken in roestvrij stalen cuves bij een temperatuur van 16 °C
Indruk	Kleur is helderroze. Het aroma bevat frambozen en aardbeien. Deze rosé is een mooie combinatie van rijp fruit en frisheid.
Past Bij	Apéritief, diverse salades en visgerechten, lichte pastagerechten en gewoon een heerlijk frisse dorstlesser.
Omschrijving	Apéritief, diverse salades en visgerechten, lichte pastagerechten en gewoon een heerlijk frisse dorstlesser. Serveertemperatuur: 7 - 9 °C.
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

