



Perelada Cava Brut Reserva

ESPANJA - KUOHUVIINIT

Pereladan klassinen reserva cava. Kuiva ja melko runsas maku, jossa paahteisia ja sitruunaisia sävyjä. Kermaiset kuplat. Sopii erinomaisesti aperitiiviksi ja seurusteluun. Hyvä kumppani myös tapaksille ja salaateille.

Viinin valmistus: Perelada Brut reserva valmistetaan perinteisellä menetelmällä, jossa toinen käyminen ja kuplien muodostuminen tapahtuu pullossa. Viini on saanut kypsyä sakan päällä vähintään 15 kuukautta.

Väri: Kuulas vaalean keltainen.

Tuoksu: Raikas tuoksu jossa mm. leipää ja karamellisoitua omenaa.

Maku: Kuiva ja melko runsas maku jossa paahteisia ja sitruunaisia sävyjä.

Tuottajan tiedot

Castillo Pereladan kirjaston vanhat dokumentit todistavat, että viiniä on valmistettu linnan liepeillä keskiajalta lähtien. Miguel Mateu osti linnan ja tilukset vuonna 1923 tavoitteenaan elvyttää viininviljely alueella. Myöhemmin hänen vävynsä Arturo Suqué otti vastuun tilasta ja tänään viinitaloa johtaa Arturon pojanpoika Javier Suqué Mateu.

Empordà viinialueen maaperä on erityisen moniulotteinen ja kerrostunut, siitä löytyy mm. liuskekiveä, hiesua, soraa ja hiekkaisia harjuja. Maaperän moniulotteisuus ja välimeren suotuista ilmasto tarjoavat mahdollisuuden viljellä useita eri rypälelajikkeita menestyksekkäästi.

Tutustu tästä tuottajan omiin kotisivuihin.

Maahantuojat: Fine Brands

Maa: Espanja

Tuotantoalue: DO Cava

Tuottaja: Perelada

Alkoholipitoisuus: 11.5 %

Sokeripitoisuus: 7.0 g/l

Happopitoisuus: 3.6 g/l

Pullokokoo: 0.75

Korkki: Luonnonkorkki

Rypäleet: Macabeu 30 %, Xarel.lo 45 %, Parellada 25 %

Valikoima: Ravintolavalikoima



Fine Brands Oy

