



Perelada Stars Organic Cava 2017

ESPANJA - KUOHUVIINIT

Maahantuojaja: Fine Brands

Maa: Espanja

Tuotantoalue: Cava DO

Tuottaja: Perelada

Alkoholipitoisuus: 11.5 %

Sokeripitoisuus: 8.0 g/l

Happopitoisuus: 3,8 g/l

Pulloko: 0.75

Korkki: Luonnonkorkki

Rypäleet: Xarel.lo 40 %, Parellada 25 %, Macabeo 25 %, Chardonnay 10%

Valikoima: Ravintolavalikoima

Pereladan Stars luomucava on upea kuohuva, jonka kimaltava etiketti jo itsessään tuo juhlan tuntua. Viinin nimi "Stars" on kunnianosoitus Pereladan linnan puutarhassa järjestettävillä kansainvälisillä musiikkifestivaaleilla esiintyville tähdille. Suussa kuiva ja ihastuttavan raikas, hedelmäinen ja mousseltaan pehmeä makumaailma. Stars Organic on loistava juhlamalja ja aperitiivi, sekä äyriäisten, tapasten ja antipastojen seuralainen.

Viinin valmistus: Viinin blendi sisältää cavan perinteisten lajikkeiden Xarel-lon (40%), Macabeon (25%) ja Parelladan (25%) lisäksi 10% Chardonnayta. Luomuviljelyiltä tarhoilta kerätyistä rypäleistä vapaasti valunut mehu on käytetty lämpökонтроloiduissa terästankeissa, ja kuplakäymisensä jälkeen viini on saanut kypsyä hiivasakkansa päällä vähintään 9 kuukauden ajan. 8 gramman sokerilisäys ennen uudelleen korkitusta on viimeistellyt viinin hedelmäisen, raikkaan mutta pehmeän luonteen.

Väri: Vaalenkeltainen

Tuoksu: Runsaassa, sitruspainotteisessa tuoksussa on greippiä, sitruunaa, hunajamelonia, nuorta aprikoosia ja kepeitä kuivattuja yrttejä.

Maku: Maultaan kuiva ja ihastuttavan raikas, keskitäyteläinen ja mousseltaan pehmeä makumaailma toistaa tuoksun aromit ja jättää jälkeensä miellyttävästi kihelmoivän mineraalisen tunteen.

Ruokasuositus: Aperitiiviksi, juhlamaljaksi ja seurusteluun sellaisenaan tai tapasten ja antipastojen kera. Toimii hyvin myös äyriäisten kanssa.

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 suotuisa ilmasto tarjoavat mahdollisuuden viljellä useita eri rypälelajikkeita menestyksekkäästi.

Tutustu tästä tuottajan omiin kotisivuihin.



Fine Brands Oy

