

Producto: **Perelada Gran Claustro Brut Nature Gran Reserva**

Bodega: Perelada

Zona/D.O: Cava - Catalunya - España



Descripción corta:

Hoy en día, El Gran Claustro, es un vino espumoso de referencia internacional. Elaborado de Chardonnay y Pinot Noir.

Datos técnicos

Graduación:	12	País:	España
Peñín:	90	Productor:	Perelada
Región:	Catalunya	Símbolo:	Espumoso Maduro
Sulfitos:	Sí	Tipo de viticultura:	Viticultura tradicional
Vegano:	No	Volumen:	750ML
Zona/D.O.:	Cava	Elaboración:	Lías, Inox
Variedades:	Pinot Noir, Chardonnay		

Descripción:

Cuando el presidente de Estados Unidos Dwight Eisenhower visitó España en 1959, Perelada recibió el encargo de seleccionar un cava para el banquete de recepción. La bodega eligió una pequeña reserva propia. Un vino espumoso elaborado de forma artesanal y criado en las bodegas del convento que se alza junto al Castillo Perelada. Las mismas en las que los monjes carmelitas elaboraban vino hace más de seis siglos. El Gran Claustro es hoy un cava de referencia internacional.

Prueba a encontrar estos aromas:



Brioche



Melocotón



Membrillo

La bodega: Perelada

La elaboración de vino en el Castillo Peralada está documentada desde la Edad Media, en 1923 Miguel Mateu Pla compró el Castillo de Peralada con el objetivo de revitalizar esta tradición vitivinícola de los frailes carmelitas, una tradición que hoy se encuentra más viva que nunca y que ha incorporado la más moderna tecnología para elaborar unos vinos que sacan el máximo partido de los matices de los suelos y viñedos del Empordà. Actualmente, Javier Suqué, al frente de la bodega, se centra en la elaboración de vinos y cavas de calidad, plantando y adquiriendo viñedos y formando un equipo de enólogos de gran prestigio. La apuesta por la calidad de los vinos de Perelada ha sido siempre reconocida por su gran aceptación nacional e internacional. Además, con la nueva bodega, esta apuesta del grupo por la sostenibilidad y la calidad de los vinos solo hace que volverse más fehaciente.

Zona vinícola: Cava

Cava es una Denominación de Origen que defiende vinos espumosos con un método de elaboración y variedades únicas. Aunque esté dispersa territorialmente por toda España, a nivel histórico y numérico concentra su importancia en el Penedès, aún así podemos encontrar grandes referencias fuera de ésta zona. Las uvas Macabeu, Xarel-lo y Parellada, la tríada tradicional del Cava, son las mas relevantes, aunque cada vez mas vemos brillar otras variedades. El Cava nace en Sant Sadurní d'Anoia, capital de este espumoso, cuando se elaboran los primeros vinos en la zona con segunda fermentación

en botella, por lo que se instaura el método tradicional, ahora obligatorio en la denominación de origen. Tras la llegada de la filoxera, los elaboradores no se rindieron y dieron paso a nuevos avances hasta ser uno de los espumosos más reconocidos a nivel mundial. La grandeza del Cava está en la diversidad que nos ofrece, desde espumosos jóvenes y fáciles de beber, hasta grandes crianzas que transfieren complejidad y burbuja fina. Todo esto nos da la oportunidad de abrir una botella con cada casi plato y maridar un Cava con cada momento.

Cómo se ha elaborado:



Inox



Lías

Consejos de maridaje - Espumoso Maduro

Los espumosos maduros suelen tener un gas carbónico que da una sensación de volumen y densidad, y unos aromas intensos tostados y de frutos secos. El gas carbónico y la acidez son ideales para contrarrestar texturas grasas, cremosas y viscosas. Su intensidad lo hace ideal para alimentos de consistencia media. Y sus aromas tostados y de frutos secos son perfectos para alimentos a la brasa, ahumados, especias dulces o setas.

Prueba a combinarlo con:

Pescados y aves ahumados o cocinados a la brasa. Con guisos y sopas de pescado tradicionales. Platos de texturas viscosas como ostras o pies de cerdo. Acompaña estos vinos con salsas de crema, mantequilla, bechamel o salsas de vino blanco. Arroces de ave o de pescado. Pasta con salsas blancas de crema o mantequilla, o con frutos de mar. Ideal para quesos cremosos. Condimenta tus platos con especias dulces (clavo, nuez moscada...), con setas o con contrapuntos frescos como cítricos o hierbas frescas.