

Producto: **Inspirador Blanc**

Bodega: Perelada

Zona/D.O: Empordà - Catalunya - España



Descripción corta:

Vino blanco elaborado de Garnacha Roja y Macabeu, bajo la denominación de origen Empordà.

Datos técnicos

Graduación:	13	País:	España
Productor:	Perelada	Región:	Catalunya
Símbolo:	Blanco Afrutado	Sulfitos:	Sí
Tipo de viticultura:	Viticultura tradicional	Vegano:	No
Volumen:	750ML	Zona/D.O.:	Empordà
Variedades:	Macabeo, Garnatxa Roja	Elaboración:	Inox

Descripción:

El Empordà siempre ha sido fuente de inspiración de grandes artistas. Los colores, texturas y aromas de sus paisajes conforman una extraordinaria paleta de matices. El Inspirador Blanc es un vino blanco genuinamente ampurdanés que transmite la esencia de esta tierra única y la homenajea. Además, se puede decir, que es un vino equilibrado, persistente y con un final amable. Tiene una personalidad única, diferente y muy definida, gracias a la variedad Garnacha Roja.

Prueba a encontrar estos aromas:



Melocotón



Membrillo



Pera

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: Empordà

Entre el Mediterráneo y los Pirineos, y marcados por la Tramuntana, encontramos la DO Empordà, una zona vinícola única que linda con la frontera francesa. Este espacio tan rico en paisaje e historia, alberga viñedos con suelos diversos, desde los aluviales hasta las pizarras, en zonas montañosas. La tramuntana, viento del norte, da personalidad a los vinos de l'Empordà a la vez que previene la propagación de enfermedades fúngicas en la viña. Los lledoner (garnacha), ya sea tinta, blanca o roja, destacan en las viñas de la zona. La samsó (cariñena) tiene también relevancia, y actualmente se está recuperando la cariñena blanca, un tesoro casi único en el mundo. La cultura del vino se

inició en esa zona con la llegada de los griegos a Empúries en el siglo VI a.C, por lo que es un territorio vinícola histórico y con una larga tradición. L'Empordà es cultura, historia y paisaje dentro de una botella.

Cómo se ha elaborado:



Inox

Consejos de maridaje - Blanco Afrutado

Los Blancos Afrutados son vinos de cuerpo medio, generalmente frescos y con aromas a frutas. Unos vinos que acompañan bien a los platos más ligeros, pero que con sus aromas intensos consiguen acompañar una mayor cantidad de platos que los Blancos Ligeros.

Prueba a combinarlo con:

Pescados o mariscos cocinados al vapor, hervidos o a la plancha. También es un buen acompañante de pescados y mariscos marinados, en ceviche o crudos. Son un buen contrapunto para salsas de vino blanco o de mantequilla. Ideales para quesos de cabra. Si son muy aromáticos o algo dulces, prueba con platos orientales muy especiados. Condimenta tus platos con hierbas frescas o frutas.