

Producto: **Inspirador Negre**

Bodega: Perelada

Zona/D.O: Empordà - Catalunya - España



Descripción corta:

Vino tinto elaborado de Samsó, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc, bajo la denominación de origen Empordà.

Datos técnicos

Graduación:	14	País:	España
Productor:	Perelada	Región:	Catalunya
Símbolo:	Tinto Maduro	Sulfitos:	Sí
Tipo de viticultura:	Viticultura tradicional	Vegano:	No
Volumen:	750ML	Zona/D.O.:	Empordà
Variedades:	Cabernet Franc, Samsó, Cabernet Sauvignon	Elaboración:	Madera, 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 Tinto es un vino genuinamente ampurdanés que transmite la esencia de esta tierra única y la homenajea. En concreto, es un vino tinto intenso, que marca la personalidad del Samsó, con unos taninos muy redondos y con un postgusto muy envolvente.

Prueba a encontrar estos aromas:



Arándano



Cereza



Mora

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



Madera

Consejos de maridaje - Tinto Maduro

Los tintos maduros son vinos con cuerpo, con aromas intensos de frutas, tostados y especias dulces, con los que se pueden buscar sintonías aromáticas con platos de cierta contundencia. Vinos de aromas complejos ideales para platos complejos. Sus taninos los hacen ideales para acompañar la proteína de las carnes rojas, o las texturas grasas de carnes o salsas

Prueba a combinarlo con:

En general platos sabrosos e intensos. Carnes de todo tipo, especialmente carne roja y carnes estofadas o asadas. Salsas intensas y sabrosas, de carne o de vino tinto. Especialmente indicados con alimentos cocinados a la brasa. Condimenta los platos con especias dulces, especias, hierbas mediterráneas y, si están algo evolucionados, con setas. Pasta con salsas potentes como un Ragú de ternera. Arroces de carne, intensos y sabrosos.