



## Aires De Garbet

**BODEGA** → Perelada

**ZONA/D.O** → Empordà - Catalunya - España

Vino tinto intenso, equilibrado y fresco, elaborado con uvas garnacha de suelos pizarrosos orillados al Mediterráneo.



Tinto Maduro

## DATOS TÉCNICOS

<b>Productor</b>	→	Perelada
<b>País</b>	→	España
<b>Región</b>	→	Catalunya
<b>Zona/D.O.</b>	→	Empordà
<b>Símbolo</b>	→	Tinto Maduro
<b>Variedades</b>	→	Garnacha negra
<b>Tipo de viticultura</b>	→	Viticultura tradicional
<b>Elaboración</b>	→	Madera, Inox
<b>Volumen</b>	→	750ML
<b>Graduación</b>	→	14%
<b>Otros</b>	→	Contiene sulfitos
<b>EAN</b>	→	8410743046531

## Descripción

Vino tinto proveniente de la finca Garbet, una de las más maravillosas del Empordà, con terrazas a orillas del mar mediterráneo, al norte del agreste y mágico Cap de Creus. Cuatro son los elementos que expresa: el Mediterráneo sobre el que se asoma, la calidez de su sol, un suelo pizarroso de los que confieren carácter y la incansable tramontana. En conjunto forman lo que llamamos los Aires de Garbet. En boca es intenso, muy largo pero a la vez muy fresco y equilibrado.

## La bodega

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 Peralada 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

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:



## Aromas



Cereza



Frambuesa



Romero

## Notas de cata

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.