



Finca Espolla

BODEGA → Perelada

ZONA/D.O → Empordà - Catalunya - España

Vino tinto que expresa con fuerza su personalidad varietal y su origen pizarroso en los Pirineos.



Tinto Potente

DATOS TÉCNICOS

Productor	→	Perelada
País	→	España
Región	→	Catalunya
Zona/D.O.	→	Empordà
Símbolo	→	Tinto Potente
Variedades	→	Monastrell, Syrah
Tipo de viticultura	→	Viticultura tradicional
Elaboración	→	Madera, Inox
Volumen	→	750ML
Graduación	→	15%
Otros	→	Vegano, Contiene sulfitos
EAN	→	8410743046562

Descripción

La variedad de suelos del Empordà se refleja en las distintas fincas de Perelada. Los vinos aprovechan los rasgos diferenciales de cada uno de estos terrenos. Finca Espolla, está situada en las estribaciones de los Pirineos, en la zona conocida como Les Alberes. Se caracteriza por su suelo pizarroso, de un característico color negro, y el vino que lleva su nombre es un vino tinto que expresa marcadamente su personalidad varietal y la del terroir de donde proviene.

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 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

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



Grosella negra



Mora



Vainilla

Notas de cata

Son los vinos más potentes que podemos encontrar que, por su peso, densidad, y estructura tánica, son ideales para los alimentos más contundentes y grasos.

Prueba a combinarlo con:

En general con los platos más contundentes. Con guisos y asados de carne. Con platos de caza. Con salsas sabrosas y contundentes. Condimenta tus platos con pimienta, especias dulces, mermeladas de frutas rojas, y setas si es un vino evolucionado.