



Finca La Garriga Blanca

BODEGA → Perelada

ZONA/D.O → Empordà - Catalunya - España

Con cuatro meses en bodega, este vino blanco expresa la complejidad y unicidad del Empordà.



Blanco Maduro

DATOS TÉCNICOS

Productor	→	Perelada
País	→	España
Región	→	Catalunya
Zona/D.O.	→	Empordà
Símbolo	→	Blanco Maduro
Variedades	→	Chardonnay
Tipo de viticultura	→	Viticultura tradicional
Elaboración	→	Madera
Volumen	→	750ML
Graduación	→	13%
Otros	→	Vegano, Contiene sulfitos
EAN	→	8410743044124

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. En Finca La Garriga se encuentran las cepas más antiguas de Perelada, que nos regalan un vino capaz de expresar todo el potencial de nuestro territorio. Este es un vino blanco que destaca por su complejidad y personalidad única. Cuatro meses de crianza en barrica, este vino demuestra que en el Empordà se pueden elaborar grandes blancos.

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:



Notas de cata

Los Blancos Maduros suelen ser vinos de medio cuerpo y textura densa, generalmente con aromas tostados, de frutos secos y especias dulces. Estas características los hacen ideales para platos sabrosos. Cuando hay aromas de crianza en barrica pueden tener buena armonía con ahumados o alimentos a la brasa.

Prueba a combinarlo con:

Pescados y aves ahumados. Con guisos y sopas de pescado tradicionales. Pescados, aves y mariscos a la brasa. Acompaña estos vinos con salsas de crema, mantequilla, bechamel o salsas de vino blanco. También con 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.

Aromas



Clavo



Melocotón



Piña