

■ ■ ■
CASTILLO
PERELADA

5 FINCAS RESERVA
Castillo Perelada
Cavas del Castillo de Perelada
Empordà, Espagne



Provenance
Empordà, Espagne

Cépage(s)
40% Merlot, 20% Grenache, 15% Cabernet sauvignon, 15% Syrah, 5% Tempranillo,
5% Cabernet Franc

Dégustation
Robe: couleur rouge cerise
Bouquet: arômes intenses qui rappellent des fruits mûrs avec des notes épicées
et rôties
Palais: ample en bouche avec des touches de cuir et de balsamique. Tannins
soyeux. Vin équilibré, agréable et long en bouche

Spécificité(s)
Elevé 19 mois en barrique

Température de service
15-18°C

Accords gastronomiques
Ragoûts, viandes rôties et fromages

Durée de garde
2-4 ans

Herkunft
Empordà, Spanien

Traubensorte(n)
40% Merlot, 20% Grenache, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah, 5% Tempranillo,
5% Cabernet Franc

Degustation
Farbe: Kirsch-rot
Bouquet: Intensive Aromen von reifen Früchten, mit würzigen Noten
Gaumen: Vollmundig mit Leder und balsamischen Noten, seidige Tannine.
Ausgeglichener, angenehmer Wein mit langem Abgang.

Eigenheit(en)
19 Monate im Barrique ausgebaut

Trinktemperatur
15-18°C

Idealer Begleiter zu
Ragout, Braten und Käse

Reifungspotential
2-4 Jahre