

CASTILLO  
PERELADA  
VINOS & CAVAS



## 5 Fincas 2008 Reserva

Castillo Perelada dispone de 5 Fincas en el Empordà de condiciones geológicas diversas. La heterogeneidad de suelos de esta región es única y permite elaborar vinos con una amplísima gama de matices.

**Denominación de Origen:** Empordà, en la esquina nordeste de la península ibérica, entre Francia y el mar. El clima es mediterráneo y recibe la fuerte influencia de los vientos, en particular de la Tramontana, que puede alcanzar velocidades de hasta 120 kilómetros por hora. La temperatura media es de 16° C, y el régimen de precipitaciones anual oscila entre los 600-700 mm. En el Empordà hay una gran heterogeneidad de suelos.

**Variedades:** Garnatxa tinta (39%), Syrah (26%), Merlot (26%), Cabernet Sauvignon (9%).

**Vendimia:** Uva seleccionada de nuestras fincas.

**Elaboración:** Vinificación en tinto, maceración larga, fermentación controlada a 26°C.

**Crianza:** 21 meses en barricas bordelesas, 50% de roble americano de tipo fino y 50% de roble francés Allier. Resto en botella.

**Graduación:** 14,20% vol.

**SO<sub>2</sub> libre:** 20 mg/l.

**SO<sub>2</sub> total:** 85 mg/l.

**Acidez total:** 3,20 g/l (a.s.).

**Acidez volátil:** 0,84 g/l (a.a.).

**Azúcares residuales:** 0,30 g/l.

**Tipo de botella:** Bordelesa Ancienne, de color negro, 75 cl y 150 cl (Magnum) y 300 cl (Jeroboam).

**Nota de cata:** Color rojo cereza intenso. Aroma envolvente, con recuerdos de fruta madura, notas balsámicas y un fondo torrefacto. En boca es amplio, estructurado y equilibrado. Los taninos son redondos y pulidos, y la acidez le confiere mucho frescor. Es un vino con mucha personalidad y un largo postgusto.





## Lo que dice la crítica

• "Intensidad media alta. Destacan los aromas de fruta roja en sazón, las notas de pimienta blanca y comino. En boca es carnoso, amplio, tanino rugoso, muy buena acidez, vuelven las especias y un final largo con agradables amargos".

*Guía Vivir el Vino 2012*

• "Novedad de la bodega resultado de su renovado enfoque hacia las fincas y el terreno. (...) Este 5 Fincas, de acertada imagen y estilo, es un reserva de buen precio que en esta añada destaca por su intenso y agradable carácter balsámico, muy mediterráneo y con gran equilibrio".

*La Guía TodoVino 2010*

AÑADA	GUÍA / MEDIO	PUNTUACIÓN
2007	<i>La Guía de Vinos de La Semana Vitivinícola 2007</i>	93 puntos
2007	<i>Guía Peñín 2013</i>	92 puntos. Vino Excelente.
2007	<i>Guía Intervinos 2013</i>	92 puntos
2007	<i>Guía Vivir el Vino. 365 Vinos al Año 2013</i>	91 puntos
2006	<i>Guía Vivir el Vino 2012</i>	93 puntos
2006	<i>Guía Peñín 2012</i>	92 puntos. Vino excepcional
2006	<i>La Guía de Vinos de La Semana Vitivinícola 2007</i>	92 puntos
2006	<i>Guía Intervinos 2012</i>	91 puntos
2005	<i>Guía Peñín 2010</i>	91 puntos. Vino excepcional
2005	<i>La Guía TodoVino 2010</i>	Excelente relación calidad-precio
2005	<i>Steingrímur, 2011 (Islandia)</i>	★ ★ ★ ★ ★ Excelente relación calidad-precio
2005	<i>Guía dels Vins de Catalunya 2010</i>	9,01 puntos



## Palmarés

Bacchus de Oro  
Concurso Internacional de  
Vinos Bacchus 2012 y  
2013 (España)



Gran Medalla de Oro  
Concours Mondial de  
Bruxelles 2009 y 2012  
(Portugal)



Medalla de Oro  
Mundus Vini 2012  
(Alemania)



Gran Medalla de Oro  
Sélections Mondiales  
des Vins 2010 y 2012  
(Canadá)

Prix Lyse Cloutier-Coffin  
al vino con mejor  
puntuación del certamen  
en 2010



Silver Medal  
Decanter World Wine  
Awards 2012  
(Reino Unido)



Silver Medal  
The International Wine and  
Spirit Competition 2012  
(Reino Unido)



Medalla de Oro  
Vuoden Viinit Kilpailu 2011  
(Finlandia)



Medalla de Oro  
Concurso de los  
Mejores Vinos de España  
en Rusia 2009  
(Rusia)

