

CASTILLO
PERELADA
VINOS & CAVAS

Finca Espolla 2009

La marcada personalidad del terreno de algunos de nuestros viñedos nos permite elaborar vinos con una identidad muy definida: son los conocidos como vinos de finca.

Finca Espolla tiene una extensión de 50 hectáreas. Está situada en las estribaciones de los Pirineos, en la zona conocida como Les Alberes, y se caracteriza por su suelo pizarroso y ácido, de un característico color negro. En ella se cultiva a una densidad alta, de 6.200 cepas por hectárea, para reducir el vigor y la producción de uva y conseguir así vinos de alta calidad y gran personalidad.

Denominación de Origen: Empordà, en la esquina nororiental de la Península Ibérica. 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.

Varietades: Monastrell (60%), Syrah (40%).

Finca: Espolla (pizarra negra)

Vendimia: Uva seleccionada y recolectada a mano.

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

Crianza: Dieciséis meses en bodega nueva de roble francés Allier, resto en botella.

Graduación: 14,40% vol.

SO2 libre: 21 mg/l.

SO2 total: 65 mg/l.

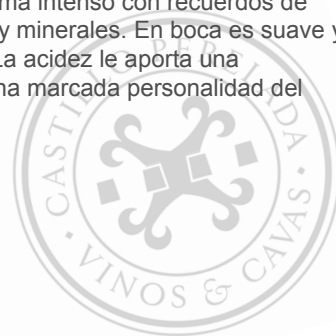
Acidez total: 3,60 g/l (a.s.).

Azúcares residuales: 0,19 g/l.

Acidez volátil: 0,60 g/l (a.a.).

Tipo de botella: Bodelesa "Ancienne 2", color negro, 75 cl.

Nota de cata: Color rojo rubí de capa alta. Aroma intenso con recuerdos de notas balsámicas, flores mediterráneas, frutas y minerales. En boca es suave y redondo a la vez que persistente y expresivo. La acidez le aporta una sensación viva y refrescante. Es un vino con una marcada personalidad del terreno del que proviene.





Lo que dice la crítica...

• “Castillo Perelada cuenta con una larguísima historia vitivinícola, que se remonta a la Edad Media. Cuando Miguel Mateu lo compra en 1923, uno de sus principales objetivos fue la revitalización de esta tradición. Tres generaciones después, **la bodega nos muestra una gama de vinos tranquilos y cavas que se sitúan en lo más alto de nuestro panorama.** Finca Espolla, tiene una extensión de 50 hectáreas y está situada en las estribaciones de los Pirineos, en la zona conocida como Les Alberes. De ella se escogen **las mejores uvas monastrell y syrah**, para obtener este tinto de color rojo cereza picota con ribetes granates vivos. Tiene una nariz compleja y atractiva, con notas de **eucalipto, hierbas aromáticas, flores azules y fruta negra** como la ciruela casi en compota. En boca es goloso, equilibrado, con un **tanino perfectamente pulido y fruta negra a raudales.** Final muy floral y mineral, muy bien conjuntado y **facilísimo de beber pese a su intensidad**”.

Vino + Gastronomía, 235, enero 2011

• “Clara demostración de la apuesta de la bodega por extraer el máximo potencial a la gran variedad de suelos que se encuentran en sus cinco fincas, junto a la apuesta por la recuperación e introducción de variedades, como es el caso de la Monastrell recientemente autorizada por el Consejo Regulador. Un vino que, nacido sobre suelos de pizarra negra (Espolla) a cierta altitud, lo que permite una maduración más fresca de la Monastrell, muestra la personalidad del mismo. **De limitada producción, fresco, licoroso, fluido y envolvente**”.

La Guía TodoVino 2010

• “**Intensidad alta.** Destacan los aromas de ciruela y cassis. Notas de té verde sobre un fondo balsámico y de resinas. En boca es amplio, con viveza de fruta, acidez mineral y con un final largo y especiado”.

Vivir el Vino. 365 Vinos al Año 2010

AÑADA	GUÍA / MEDIO	PUNTUACIÓN
2009	Views from the Cellar por John Gilman. Estados Unidos, sept-oct 2012	92+ puntos
2009	Guía Peñín 2013	90 puntos. Vino excelente
2009	Guía Intervinos 2013	90 puntos
2008	La Guía de Vinos de La Semana Vitivinícola 2012	95 puntos
2008	Guía Gourmets 2013	9,25 puntos. Uno de los mejores vinos del año. Destacado por su calidad-precio
2008	The Wine Advocate, Julio 2011	90 PUNTOS PARKER
2008	Guía Peñín 2012	90 puntos. Vino excelente
2006	Vino + Gastronomía, Enero 2011	92 puntos. SELECCIONADO COMO UNO DE LOS MEJORES TINTOS DE ESPAÑA DEL 2011
2006	Vivir el Vino. 365 Vinos al Año 2010	94 puntos
2006	Anuario de Vinos El País 2010	4 racimos (90-94 puntos)
2006	La Guía de Vins de Catalunya 2010	9,00 puntos
2006	Pers Wijn Marzo-Abril 2010 (Holanda)	★ ★ ★ ★ (★)

Palmarés

Medalla de Plata
Challenge International
du Vin 2010
(Francia)



CASTILLO
PERELADA