

# Perelada RCR 2019



Agustí Ensesa Bonet

Sommelier- analista vitivinícola

Instagram: @agustiensesavins

13 · 11 · 22 | 06:30

Segons explica l'enòleg en cap del Celler Perelada, Delfi Sanahuja, el vi Perelada RCR 2019 és «l'arquitectura al servei del vi. L'expressió vinícola del nou celler de Perelada, concebut juntament amb RCR Arquitectes». De color robí de capa alta amb menisc violaci. Aroma a fruites vermelles, cítrics i amb un fons especial en perfecta harmonia

amb les fines notes de criança. En boca és gras, fresc, embolcallador i amb tanins madurs, que li confereixen sedositat. És un vi intens, equilibrat, llarg i amb personalitat varietal i marcat caràcter de la Finca de la qual procedeix. Se li augura una molt bona capacitat d'envelliment, en paraules també de Delfi Sanahuja. És un vi de la Denominació d'Origen Empordà, corresponent a la collita del 2019 i de la varietat Garnatxa negra, amb una maceració de 26 dies i fermentació a 25°. Presentació espectacular marca de la casa d'RCR Arquitectes. Recomanat per a plats de carns saldades, poc condimentades, per gaudir del perfecte maridatge entre la carn i el vi. Aquest vi només està a la venda a la botiga del celler.

El celler elaborador: El nou celler Perelada, que va ser inaugurat el mes de maig passat, ha estat promogut per la família Suqué-Mateu al costat de l'estudi olotí RCR Arquitectes, amb la finalitat d'extreure el màxim potencial dels sòls de l'Empordà i obtenir vins excepcionals. També s'hi ha fet una aposta decidida per l'oferta enoturística. Recomanem una visita.

Any: 2019

D.O.: Empordà

Raïm: Garnatxa negra

Graduació: 14,8°

Preu aproximat: 70 €

Agustí Ensesa Bonet

13·11·22 | 06:30

Segons explica l'enòleg en cap del Celler Perelada, Delfi Sanahuja, el vi Perelada RCR 2019 és «l'arquitectura al servei del vi. L'expressió vinícola del nou celler de Perelada, concebut juntament amb RCR Arquitectes». De color robí de capa alta amb menisc violaci. Aroma a fruites vermelles, cítrics i amb un fons especial en perfecta harmonia amb les fines notes de criança. En boca és gras, fresc, embolcallador i amb tanins madurs, que li confereixen sedositat. És un vi intens, equilibrat, llarg i amb personalitat varietal i marcat caràcter de la Finca de la qual procedeix. Se li augura una molt bona capacitat d'envelliment, en paraules també de Delfi Sanahuja. És un vi de la Denominació d'Origen Empordà, corresponent a la collita del 2019 i de la varietat Garnatxa negra, amb una maceració de 26 dies i fermentació a 25°. Presentació espectacular marca de la casa d'RCR Arquitectes. Recomanat per a plats de carns saldades, poc condimentades, per gaudir del perfecte maridatge entre la carn i el vi. Aquest vi només està a la venda a la botiga del celler.

El celler elaborador: El nou celler Perelada, que va ser inaugurat el mes de maig passat, ha estat promogut per la família Suqué-Mateu al costat de l'estudi olotí RCR Arquitectes, amb la finalitat d'extreure el màxim potencial dels sòls de l'Empordà i obtenir vins excepcionals. També s'hi ha fet una aposta decidida per l'oferta enoturística. Recomanem una visita.

Any: 2019

D.O.: Empordà

Raïm: Garnatxa negra

Graduació: 14,8°

Preu aproximat: 70 €