

Perelada Collection Blanc 2021



És un vi blanc molt atractiu creat pel celler com a homenatge a la col·lecció de cristall ubicada al Castell de Peralada, una de les més importants del món i que recomanem visitar. Reuneix peces molt rellevants de diferents èpoques i de les millors escoles, forma part del Museu del Castell, i és una demostració més de la vocació de la família Suqué-Mateu pel maridatge de la cultura amb el món del vi des dels seus inicis, per obra de Miquel Mateu. Aquest vi està elaborat amb un 70% de Chardonnay i un 30% de Sauvignon Blanc, totes dues varietats aromàtiques i autoritzades pel Consell Regulador de la D.O. Empordà. Després de la fermentació dels most, part del vi es deixa reposar dos mesos en botes d'acàcia noves, que li confereixen notes especiades, aromes florals i ressalten la seva frescor, pròpia de un vi jove. El Perelada Collection blanc presenta un color groc palla amb aromes afruitades i tropicals. En boca és rodó, saborós, equilibrat, intens i complex. Darreregust llarg i persistent. Maridatge perfecte amb l'arròs a la cassola (el de tota la vida), com recomana Marta Mercader, del restaurant Maria de Cadaqués de Palamós. Recomanat també per a peix de roca i formatges no massa forts. És un vi jove de l'Empordà per gaudir-ne aquest estiu una mica fresc.

El celler elaborador: Castell de Peralada és avui el gran celler de l'Empordà, prou conegut per la seva gran varietat de vins i caves de qualitat, que ha ajudat a

dinamitzar la comarca. Habitualment participa al Concurs de Vins i Espumosos de Catalunya, Girovi, amb altíssimes puntuacions. Al recentment celebrat Girovi 2022 ha obtingut Medalles Gran Or amb el blanc Només Garnatxa Blanca 2021, el Finca La Garriga negre 2016, el Cava Cuvée Especial Brut Nature i la Garnatxa de l'Empordà 12 anys; Medalla d'Or amb el Cigonyes blanc 2021, amb el Cava Stars Brut Nature Reserva 2019 i amb el vi negre 5 Finques 2017; i Medalla d'Argent amb el vi blanc Inspirador 2021. Aviat inaugurarà el seu nou celler, projectat com un edifici-paisatge.

Any: 2021

D.O.: Empordà

Raïm: Chardonnay i Sauvignon Blanc

Graduació: 13°

Preu aproximat: 9,60 €

Agustí Ensesa

Sommelier- analista vitivinícola.