PERELADA

marex

PERELADA

marex

Небольшой регион DO Emporda находится в северо-восточной части Каталонии. Каталония, как винодельческий регион, считается одним из самых крупных в Испании, площадь виноградников насчитывает более 52 тыс. Каталонские вина широко представлены на экспортных рынках и в основном представляют из себя сортовые вина для ежедневного потребления, но внутри Каталонии можно найти премиальные и аутентичные вина из 10 отдельных *«защищенных наименований по происхождению».*

DO Emporda является одним из самых маленьких DO Каталонии, занимая площадь в размере 1777 га, которые поделены между 50 винодельнями. Свой официальный статус DO регион получил в 1972 г, при этом, с середины по 90-е года 20-го века в регионе производилась большая доля сладких и недорогих вин для ежедневного потребления. В конце 90-х годов фокус сдвинулся в сторону небольших виноделен, которые производили небольшие объёмы качественных и аутентичных вин, что благополучно отразилось на дальнейшем имидже вин из региона Эмпорда. 80% производимых вин выпиваются в Испании и лишь 20% уходят на экспорт.

До 2006г, данный винодельческий регион назывался «Emporda-Costa Brava», имев тесную связь с крупной туристической пляжной зоной, после чего совет региона принял решение переименоваться просто в «Эмпорду», т.к. имидж зоны «Costa Brava» негативно сказывался на репутации данной винодельческой зоны.

Климат в регионе преимущественно средиземноморский с постоянным влиянием влажных южных ветров и прохладных ветров с севера, особенно ветра Трамонтана, который порой достигает скорости в 20 м/с, со среднегодовой температурой – 16 °с.

PERELADA

marex

PERELADA

marex

Замок Перелада расположен в северо-восточной части Испании в винодельческом регионе Эмпорда — одном из старейших на Иберийском полуострове. С XIV века монахи-кармелиты производили вино под названием "Castillo Perelada". В 1923 году Мигей Матей Пла купил участок с замком Перелада, его мечтой было возрождение винодельческих традиций. Сегодня Castillo Perelada является владельцем 150 га виноградников в пяти различных поместьях (fincas), среди которых Garbet, Malaveina и La Garrida. Виноградники расположены высоко над уровнем моря, что является бесспорным преимуществом в жарком климате Испании. Вина Castillo Perelada поставляются испанскому королевскому двору, они являются достоянием Испании. В настоящее время компания принадлежит семье Suque-Mateu, которая помимо виноделия активно развивает туризм в регионе. В замке проходит множество мероприятий, которые интересны с культурной и исторической точек зрения. Кроме тихих вин, Кастильо Перелада производит игристые вина Кава. Компания является пятой в списке крупнейших производителей этого игристого напитка, однако для винодельни главным критерием является не количество, а качество.

PERELADA

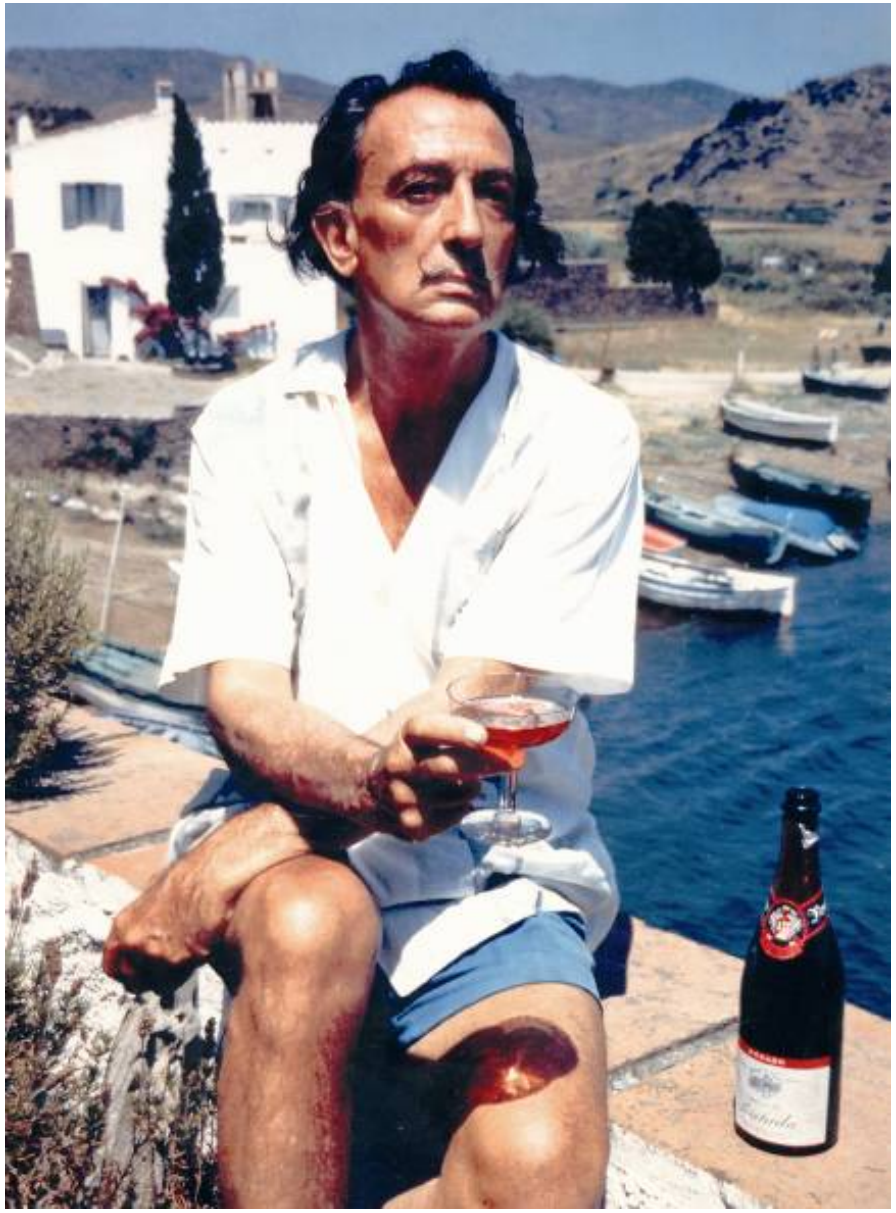
marex

Международное признание пришло к этой бодеге в конце 1950-х, и связано это с выпуском кавы "Gran Claustro". Когда президент США Dwight Eisenhower посетил Испанию в 1959 году кава от Castillo Perelada была выбрана для подачи на торжественном рауте.

Другой важной датой в истории компании является 1960 год. Огромный успех розового "шампанского" от Castillo Perelada в Великобритании вызывает недовольство со стороны французских производителей. Самые знаменитые Дома Шампани (Bollinger, Charles Heidsieck, Monopole, Krug, Lanson, Louis Roederer) подали в суд и впервые в истории получили защиту наименования по происхождению для своего продукта. С этого момента, все игристые вина, произведенные вне провинции Шампань должны были озаботиться поиском нового названия. В то время, это дело имело большой ажиотаж в прессе, но Castillo Perelada поддерживало множество поклонников.

PERELADA

marex



В течение десятилетий вина от Кастильо Перелада подавались на различных значимых банкетах и мероприятиях, таких как: коронация короля Испании Хуана Карлоса 1, свадьба короля Балдуино и принцессы Фабиолы из Бельгии, свадьба Фелипе Испанского и принцессы Австрии.

Замок Перелада на протяжении многих лет был свидетелем тесной дружбы между двумя самыми важными людьми в Эмпорде: гениальным Сальвадором Дали и доном Мигелем Матеу, основателем нашей винодельни.

На многочисленных вечеринках, которые он проводил в своем доме в Порт-Льигате (ныне музей), гениальный художник предлагал то, что тогда называлось «Розовое шампанское Перелады».

В наши дни Кастильо Перелада поддерживает музей Дали, производя и продавая каву и вино в его честь.

PERELADA

marex

Успех к тихим винам Castillo Perelada пришёл гораздо позже, а именно начиная с 1990-х годов, когда Castillo Perelada решают начать производить вина высокого качества. Этот новый подход потребовал необходимых инвестиций, которые позволили начать развиваться в этом направлении. Покупка в 1979г. бодеги в Villafranca del Penedes, самом центре DO, позволило Castillo Perelada расширить своё производство и позиционировать себя одним из наиболее уважаемых производителей кавы.

Одним из ключевых моментов успеха производства тихих вин Castillo Perelada являются её виноградники. Перелада владеет 5 виноградниками, расположенные в разных субзонах региона Эмпорда и общей площадью в 157га

PERELADA

marex

PERELADA

marex

Pont de Molins

38 гектаров ровной глинистой почвы с низким содержанием ила. Лозам от пятнадцати до двадцати лет.

Вина, производимые в этом поместье, характеризуются элегантностью своих танинов.

Расположение: Pont de Molins (Alt Empordà, Girona)

Площадь: 38 га

Рельеф: Плоский

Тип почвы: Песчаные почвы, содержащие небольшое количество ила, почвы легкие и легко обрабатываемые.

Год посадки: 1989 г.

Обрезка: двойной кордон роят (короткий)

Капельное орошение: Да

Сбор урожая: 70% машинным способом, 30% вручную.

Выращиваемые сорта: Каберне Совиньон, Мерло, Темпранильо, Шардоне и Сира.

PERELADA

marex

Malaveïna

Несмотря на свой юный возраст, Малавина уже превратилась из многообещающего поместья в реальность. На этом винограднике уже производятся уникальные вина.

Хозяйство, расположенное в местности Гарригуэлла, занимает площадь 19 гектаров склонов из красной глины с галькой, способствующей дренажу.

Расположение: Garriguella (Alt Empordà, Girona)

Площадь: 19 га

Рельеф: склоны

Тип почвы: на основе красной глины, с крупными породами, в основном гранитами

Год посадки: 1996 г.

Обрезка: двойной кордон роят (короткий)

Капельное орошение: Да

Урожай: 100% ручной сбор

Выращиваемые сорта: Каберне Совиньон, Мерло, Гарнача, Сира и Каберне Фран.

PERELADA

marex

La Garriga

41 га плоских илово-глинистых земель с песком и гравием с нейтральным pH.

В поместье Ла Гаррига выращивают самые старые виноградные лозы Перелады: вина Гарнача и Самсо, возраст которых превышает 50 лет.

Поместье также является домом для нашего экспериментального участка, один гектар, который используется для проверки приспособляемости различных экспериментальных сортов и подвоев к Эмпорде.

Расположение: Mollet de Peralada (Alt Empordà, Girona)

Площадь: 41 га

Орография: Плоская

Тип почвы: Песчаные, тяжелые, с множеством глыб кварца.

Год посадки: 1950 г.

Капельное орошение: Нет

Урожай: 80% вручную; 20% машинным способом

Культивируемые сорта: Шардоне, Макабео, Каберне Совиньон, Мерло, Темпранильо, Гренаш, Сира, Самсо, Самсо Блан, Совиньон Блан.

PERELADA

marex

Garbet

Колыбель престижного вина Finca Garbet. 12 гектаров на берегу Средиземного моря, к северу от мыса Креус, на гористой сланцевой местности, требующей выращивания на террасах.

Море усиливает инсоляцию, отражая солнечный свет, а также действует как терморегулятор.

Расположение: Colera (Alt Empordà)

Пристройка: 12 га

Рельеф: гористая местность, выращивание на террасах.

Тип почвы: сланец

Год посадки: 1997 г.

Структура плантации: 38000 лоз

Капельное орошение: Да

Урожай: 100% ручной сбор

Выращиваемые сорта: Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран, Сира, Гарнача.

PERELADA

marex

Espolla

Поместье площадью 21 га, расположенное в предгорьях Пиренеев, к северу от Пералада.

Земля сланцевая и кислотная, культивируется с высокой плотностью посадки 6200 лоз на гектар, чтобы снизить урожайность винограда, тем самым получая вина высокого качества с великолепным характером.

Расположение: Espolla (Alt Empordà, Girona)

Площадь: 21 га

Рельеф: склоны и террасы

Тип почвы: Кислотный сланец

Год посадки: 2002 г.

Обрезка: двойной кордон роят (короткий)

Капельное орошение: Да

Урожай: 100% ручной сбор

Выращиваемые сорта: Сира, Гарнача, Каберне Совиньон, Монастрель.

PERELADA

marex

Немного о строительстве новой винодельни

Решение построить новую винодельню соответствует ценностям, которые были столпами компании с момента ее основания: стремление производить вина высочайшего качества и вера в эксперименты и инновации. Это также кульминация многовековой истории любви между семьей, владеющей компанией, и регионом Эмпорда.

Новая винодельня будет соответствовать экологическим и энергетическим стандартам, установленным Советом по экологическому строительству США. Его система сертификации экологичных зданий LEED (Leadership in Energy & Environmental Design) поощряет энергоэффективность, использование альтернативных источников энергии, улучшение качества окружающей среды внутри помещений, эффективное потребление воды, устойчивое развитие открытых пространств и выбор экологически чистых материалов.

Новые производственные мощности будут способны обрабатывать 2 700 000 кг винограда и производить около 1 900 000 литров вина и 2 240 000 бутылок. В то же время, помимо производства, основное внимание будет уделяться распространению винной культуры и продажам продукта, превращая винодельню в культовое направление винного туризма, предлагающее дегустации, туры и другие достопримечательности.

PERELADA

marex

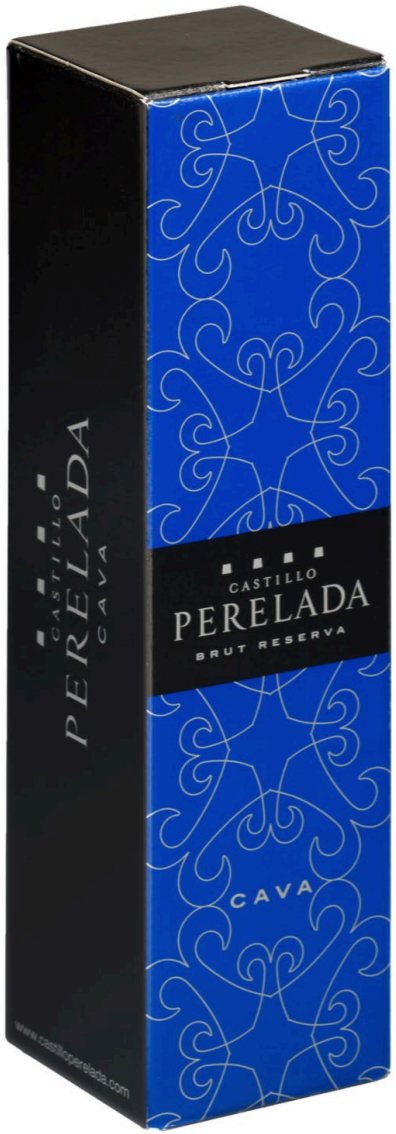
PERELADA

marex

PERELADA

marex

14036 Кава. Перелада. Брют Резерва (14044 с п/к)



Perelada Brut Reserva производится из трех типичных сортов кавы: Макабео, Шарелло и Парельяда. Это классическая кава, приготовленная по традиционному методу с особой тщательностью, свойственной Переладе.

Сорт виноград: Шарелло 45%, Макабео 30%, Парельяда 25%

Выдержка: Вторичная ферментация проходит традиционным способом в бутылках, а затем вино хранится 15 месяцев в подвалах винодельни перед дегоржажем.

Вино бледно-золотистого цвета, с продолжительной игрой мелких пузырьков в бокале.

Тонкий цветочный аромат, ноты белых фруктов и цитрусовых.

Во вкусе лёгкие минеральные нотки, свежесть и хорошая кислотность.

Лёгкие закуски, салаты, великолепный аперитив.

Алкоголь 11,5%

PERELADA

marex

14037 Кава. Перелада. Брют Росадо (14045 с п/к)

Perelada Brut Rosé предлагает другой оттенок цвета благодаря купажу красных сортовых вин.

Сорт виноград: Гарнача 69%, Пино Нуар 17%, Трепат 14%

Выдержка: Вторичная ферментация проходит традиционным способом в бутылках, а затем вино хранится 12 месяцев в подвалах винодельни перед дегоржажем.

Внешний вид: Вино светло-вишневого цвета с продолжительным перляжем из мелких пузырьков

Аромат: Вино обладает щедрым фруктовым ароматом.

Вкус: Вино обладает богатым, гармоничным вкусом с фруктовыми нотками и хорошим балансом.

Гастрономические сочетания: Игристое вино — великолепный аперитив, также оно прекрасно дополнит любые этнические блюда — индийскую, испанскую, китайскую, итальянскую кухню, хорошо сочетается с салями, сырами, зеленью, ветчиной и мясными деликатесами.

Алкоголь 11,5%

PERELADA

marex

14038 Кава. Перелада. «Гран Клаустро» Брют Натюр в п/к

"Gran Claustro" Brut Nature — одно из самых известных и престижных игристых вин Испании. Оно подавалось на торжественном банкете при посещении Испании в 1959 году президентом США Дуайтом Эйзенхауэром. Эта кава изготавливается полностью ручным способом, после чего выдерживается в погребе, примыкающем к древнему монастырю. В этом погребе, находящемся под величественным готическим собором, монахи монастыря Кармелитов делали вино более шести веков назад.

Сорт винограда: Пино Нуар 45%, Шардоне 45%, Шарелло 10%

Выдержка: Минимум 24 месяца в бутылке до дегоржажа.

Внешний вид: Вино бледно-желтого цвета с зеленоватыми отблесками и устойчивым перляжем из мелких пузырьков.

Аромат: Чистый и яркий аромат вина благоухает оттенками спелых фруктов, цветов, а также нюансами выдержки.

Вкус: Хорошо сбалансированный, гладкий, сухой вкус вина очаровывает легкими фруктовыми нотками и округлым продолжительным послевкусием.

Гастрономические сочетания: Вино идеально подходит в качестве аперитива, составит хорошую пару твердым сырам, салатам из мяса краба, птице со сливочным соусом, паштету, разнообразным рыбным блюдам и морепродуктам.

Алкоголь 11,5%

PERELADA

marex

PERELADA

marex

14561 Эмпорда. Перелада. «Номес» Гарнача Бланка сухое, белое

Ягоды произрастают на виноградниках Эмпорды с галечными почвами. Сбор урожая проводится по достижении винограда оптимальной спелости. Винификация проводится при контролируемой температуре 15 °С в емкостях из нержавеющей стали.

Сорт винограда: Гарнача Бланка 100%

Внешний вид: Вино бледно-желтого цвета с легкими зеленоватыми отражениями.

Аромат: Вино интригует свежим ароматом, сотканным из нот белых фруктов и сладких специй.

Вкус: Вино демонстрирует мягкий, гармоничный вкус с освежающей кислотностью, легкими фруктовыми оттенками и долгим послевкусием.

Гастрономические сочетания: Вино превосходно в качестве аперитива, а также как сопровождение холодных блюд и закусок из рыбы, морепродуктов.

Алкоголь 13%, кислотность 3,5 гр/литр, температура подачи +10°/ +12°С

PERELADA

marex

14558 Эмпорда. Перелада. «Трес Финкес» сухое, красное

Для изготовления вина "3 Fincas" Crianza используется виноград, собранный с трех разных виноградников в Эмпорда, имеющих различные геологические условия. Неоднородность почв в этом регионе является уникальной и позволяет производить вина с широким спектром оттенков. Сортовой состав купажа может изменяться в зависимости от года. Сбор урожая проходит под строгим контролем. Ферментация производится при температуре 24 °C.

Сорт винограда: Самсо (Кариньян) 30%, Гарнача 27%, Каберне Совиньон 20%, Мерло 18%, Сира 5%

Выдержка: Вино выдерживается один год в барриках, из которых 70% — из американского дуба, а 30% — из французского дуба Аллье. Еще некоторое время вино дозревает в бутылках после розлива.

Внешний вид: Красный цвет с вишневым отливом.

Аромат: В аромате мякоть красных фруктов и темные ягоды (смородина, ежевика), с тонами специй.

Вкус: Вкус округлый и свежий со сбалансированными танинами и длительным послевкусием.

Гастрономические сочетания: Вино идеально сочетается с различными мясными блюдами, пастой и сырами.

Алкоголь 14%, кислотность 3,3 гр/литр, температура подачи +16°/ +18°C

PERELADA

marex

14552 Эмпорда. Перелада. «Синко Финкес» Резерва сухое, красное

"5 Fincas" Reserva — замечательное вино, для производства которого используется виноград, собранный с пяти разных виноградников в Эмпорда, имеющих различные геологические условия. Неоднородность почв в этом регионе является уникальной и позволяет производить вина с широким спектром оттенков. Сортовой состав купажа может изменяться в зависимости от года.

Сорт винограда: Гарнача 26%, Каберне Совиньон 24%, Мерло 21%, Сира 16%, Самсо (Кариньян) 9%, Монастрель 3%, Каберне Фран 1%

Выдержка: Вино выдерживается 18 месяцев в бочках (50% - из американского дуба, 50% - из французского дуба Алье). После розлива "5 Финкас" Ресерва еще некоторое время дозревает в бутылках.

Внешний вид: Вино глубокого вишнево-красного цвета с фиолетовым оттенком.

Аромат: Ароматический букет вина изобилует щедрыми нотами спелых фруктов, нюансами специй, бальзамико и обжаренной дубовой древесины.

Вкус: кус вина объемный, сбалансированный и превосходно структурированный, обладает хорошо интегрированными танинами и освежающей кислотностью, фруктовыми нотками и нюансами специй. Послевкусие продолжительное и оригинальное.

Гастрономические сочетания: Вино идеально сочетается с различными мясными блюдами, дичью, сырами, пастой.

Алкоголь 14,5%, кислотность 3,5 гр/литр, температура подачи +16°/ +18°C

PERELADA

marex

PERELADA

marex

14554 Эмпорда. Перелада. «Финка Эсполья» сухое, красное

"Finca Espolla", Emporda DO — красное сухое вино, в производстве которого используют виноград сортов Монастрель и Сира, произрастающих на винограднике "Эсполья". Сбор урожая производится вручную. Ферментация и долгая мацерация проходит при температуре 25-26 °С. Выдерживается вино 18 месяцев в новых бочках из французского дуба. Потенциал вина составляет 5-10 лет.

Сорт винограда: Монастрель 60%, Сира 40%

Выдержка: 18 месяцев в новых бордоских бочках из французского дуба Алье, далее некоторое время дозревает в бутылке.

Внешний вид: Вино рубиново-вишневого цвета.

Аромат: Элегантный аромат вина изобилует оттенками карамели, фенхеля, эвкалипта, лекарственных трав и бальзамика.

Вкус: Вино демонстрирует богатый, щедрый вкус с фруктовыми тонами, обильными танинами и долгим, теплым послевкусием.

Гастрономические сочетания: Вино идеально сочетается с различными мясными блюдами, дичью, сырами.

Алкоголь 15%, кислотность 3,3 гр/литр, температура подачи +16°/ +18°С

PERELADA

marex

14545 Эмпорда. Перелада. «Финка ла Гаррига» Самсо сухое, красное

Finca La Garriga - вино, в производстве которого используют виноград сорта Самсо, произрастающий на винограднике "Ла Гаррига". Хозяйство Ла Гаррига, площадь которого составляет 41 га, является "домом" для самых старых лоз Кастильо Перелада — возраст лоз Гарнача и Самсо превышает 50 лет. Сбор урожая производится вручную. Ферментация и долгая мацерация проходит при температуре 26°C.

Сорт винограда: Кариньян (Самсо) 100%

Выдержка: 18 месяцев в новых барриках из американского дуба, далее некоторое время дозревает в бутылке.

Внешний вид: Вино глубокого вишневого цвета с фиолетовыми отблесками.

Аромат: Вино обладает превосходным ароматом, в котором ноты лесных ягод гармонично сочетаются с пряными оттенками, полученными в результате созревания в дубе.

Вкус: Вкус вина - свежий, живой, захватывающий, сильный, обволакивающими танинами и продолжительным послевкусием. Это вино ярко выражает сортовую индивидуальность

Гастрономические сочетания: Вино идеально сочетается с различными мясными блюдами, дичью, сырами.

Алкоголь 13,5%, кислотность 3,6 гр/литр, температура подачи +16°/ +18°C

PERELADA

marex

PERELADA

marex