Perelada Comercial presenta les darreres novetats a la restauració

Present a més de seixanta països, és la distribuïdora dels vins del Grup Peralada, així com d'altres cellers de prestigi



Presentació de Peralada Comercial

EMPORDA.INFO

Aquest dilluns, Perelada Comercial ha celebrat al Castell de Peralada, davant un gran nombre de professionals de la restauració, la seva presentació bienal dels productes que distribueix a Girona. Present a més de seixanta països, Perelada Comercial, S.A. és la distribuïdora dels vins del Grup Peralada, així com d´altres cellers de prestigi.

Entre les novetats va destacar el Perelada Només Garnatxa 2015, l´aposta del celler per una de les varietats autòctones més implantades a l´Empordà. Amb raïm collit a vinyes d´entre cinquanta i seixanta anys d´edat, el vi ha demostrat la seva vàlua al recent concurs Grenaches du Monde 2016, on ha guanyat la medalla d´or. Només Garnatxa és un vi molt intens, llarg i persistent, agradable en el seu conjunt i amb una marcada personalitat varietal.

Seguint amb els vins premiats recentment, també van presentar-se els Finca Espolla 2011 i Finca La Garriga 2011, que acaben de guanyar dos Bacchus d´Or a la darrera edició del Concurs Internacional de Vins Bacchus.

Els assistents van poder tastar també el nou Ex Ex 11, el primer vi natural comercialitzat per Perelada. Amb el repte de recuperar la vinicultura tradicional dels avantpassants, el celler ha reunit quatre experiències en un mateix vi: un cupatge que combina varietats blanques i negres, la unió dels quatre raïms autòctons de la DO Empordà (Samsó, Garnatxa negra, Macabeu i Garnatxa blanca), l´ús de raïms procedents dels ceps més antics de la casa i una elaboració natural, sense sulfits, amb una vinificació a partir dels llevats autòctons sense cap addició de productes enològics, sense clarificat ni filtrat.

En l´apartat de caves va destacar l´Stars Touch of Rosé, presentat l´any passat i que ha estat tenint un èxit important al mercat. Es tracta d´un cava elaborat a partir de les varietats Garnatxa (90%) i Pinot Noir (10%) i envellit durant dotze mesos. Es caracteritza pel seu lleuger color rosat i un gust molt afruitat, suau, sedós, amb un excel·lent equilibri en boca.

Per la seva banda, Casa Gran del Siurana (DOQ Priorat) va donar a conèixer el nou Gran Cruor Selecció Caranyena, un monovarietal envellit durant 16 mesos en bótes noves de roure francès. Es tracta d´un vi de color cirera negreta molt profund. En nas és elegant, amb aromes de sotabosc, balsàmics, xocolata i toffee cremós i profund. En boca és saborós, amb fruita negra, amb cos, equilibrat, fresc i de llarg recorregut. Tanins avellutats, suaus i polits. El final és fresc, elegant, amb bona persistència i personalitat.

La Melonera, el celler de Perelada a la Serrania de Ronda, va mostrar el nou Payoya Negra 2013, que en aquesta anyada estrena la seva nova condició de vi ecològic.

Pel que fa a la resta de marques pròpies del Grup Peralada, també va ser-hi el nou GR-94, un Albariño 100% elaborat a la DO Rias Baixas. Els cinc mesos de criança sobre les mares donen com a resultat un vi molt intens i expressiu, amb el marcat carácter de la varietat Albariño. El seu pas de boca és amable, suau, sense arestes. Untuós gràcies a la criança sobre mares. Voluminós, amb la bona acidesa pròpia dels vins provinents d´aquesta zona atlántica.

Font del document:
http://www.emporda.info/economia/2016/04/05/perelada-comercial-presenta-darreres-novetats/309195.html?utm_source=rss