

5 FINQUES RESERVA

Vin rouge réserve d'appellation Empordà

DESCRIPTION

Détails



CÉPAGES :

31% Cabemet Sauvignon
27% Syrah
14% Merlot
12% Grenache
9% Samsó Carignan
5% monastrell
2% Tempranillo

%

VOLUME D'ALCOOL :

15%



ÉLEVAGE :

Vinification en rouge, longue macération, fermentation à une température de 25°C. Vieilli 20 mois en barriques bordelaises.



DÉGUSTATION :

Il doit être servi entre 18 et 20°C.



FORMATS :

Existe en bouteille de :
75cl, 150cl et 3L

Dégustation



À L'ŒIL :

Robe rouge cerise, reflets violacés.



AU NEZ :

Note de fruits rouges murs, de réglisse, arômes de balsamique d'épices méditerranéens avec en arrière fond des arômes de torréfaction.



EN BOUCHE :

En bouche il est enveloppant, structuré et équilibré. Tanins très bien fondus, long en bouche avec du corps et une jolie acidité bien intégrée. Un vin complexe. Peut vieillir encore entre 8 et 10 ans.



Miguel Mateu a acheté cet ensemble monumental de Perelada en 1923, l'un de ses principaux objectifs était la renaissance de la tradition du vin, qui est aujourd'hui est plus vivante que jamais. Perelada, marque de vin et cavas haut de gamme s'est construite à partir de son château classé monument historique en Espagne et à partir de la création de 5 domaines.

5 Finques est le drapeau de Perelada, un grand vin qui reste accessible et qui connaît un succès dans les plus grands restaurants du monde entier. Elaboré à partir de raisins sélectionnés dans les 5 vignobles appartenant à Perelada pour plus de complexité. Noté 90 points par le prestigieux guide Peñin 2016 sur les vins espagnols.



LABEL : Planet CATALUNYA

LES CINQ PRINCIPES FONDATEURS :

- Qualité
- Circuit de distribution court
- Catalanité
- Développement durable
- Commerce équitable