MONTE CARBONERO

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Uclés
Productieregio: Cuenca / Castilla La Mancha
Wijnhuis: Bodegas Fontana
Klimaat: continentaal, er heerst een typisch landklimaat: zeer hete zomers met gemiddeld 200 dagen onbewolkte hemel. De winters daarentegen kunnen zeer koud zijn. Gemiddeld valt er 300 tot 400 millimeter regen per jaar, meestal tijdens de winter. De heldere lucht en de droge atmosfeer hebben een gunstige invloed op de gezondheid van de druiven. Er is dus weinig arbeid nodig voor het onderhoud van de wijngaard. Gemiddelde temperatuur: 13,5-14,8°C. Gemiddeld aantal zonuren: 3000
Bodem: Roodbruin zand, vaak rijk aan kalksteen, soms met kalk

Druif : 70% Verdejo 30% Chardonnay

Hoogte: 700 à 800 meter
Volume alcohol: 12,5%
Schenken tussen: 7 à 8°C.
Jaar: NVT
Bewaren/ drinken: nu drinken
Gastronomie: bij aperitief, seafood en gevolgelte
Zien:
Neus:
Smaak:

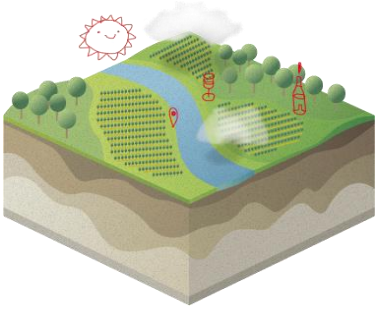
Een levendige, frisse, witte wijn afkomstig van wijngaarden op een hoog gelegen plateau (700-800m) in de noordelijke tip van centraal Castilië

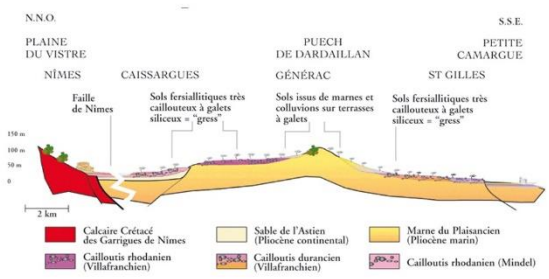
MOULIN BAGUET

Herkomst / land: Frankrijk
Appellatie: A.O.P. Costières de Nîmes
Productieregio: Rhônevallei, Saint Gilles
Wijnhuis: Château Saint Bénézet
Klimaat: mediterraan, Met jaarlijks meer dan 2700 uren zonneschijn wordt dit mediterrane klimaat van juni tot eind augustus gekenmerkt door een periode van nagenoeg volledige droogte. Het regent er zeer zelden, vooral in de herfst met soms enorme onweren. Het hele jaar door waait de krachtige mistral door de wijngaarden waardoor de bodem op natuurlijke wijze wordt uitged

Druiven: 20 % Viognier, 40 % Grenache Blanc, 40 % Vermentino

Bodemtype: De terroir van de Costières de Nîmes bestaat uit grind, in het lokale jargon «gress» genaamd, die in het quartair door de Rhône en de Durance hier zijn afgezet. Deze keiachtige afzettingen met een dikte van 5 tot 15 meter zijn gemengd met zand dat van lichtgeel tot donkerrood gekleurd kan zijn. De wortels van de wijnstokken gaan diep op zoek naar water tot in de kleilagen, zodat zij zelfs in periode van grote hitte een matige maar regelmatige toevoer van water hebben. De met keien bezwangerde grond heeft een enorm drainerend vermogen waardoor overtollig water tijdens de regenperiodes snel wordt afgevoerd.





In de zomer wordt het convectie-effect versterkt door de warme massa van de keien: wanneer de frisse zeelucht die door de Petite Camargue waait, over de Costières trekt, komt hij de middag in contact met deze warme massa, waardoor een aanzuigend effect ontstaat. Deze koele windjes vergroten de temperatuurverschillen tussen dag en nacht, zodat de frisheid en de zuiverheid van het vruchtvlees van de druiven beter behouden blijft.

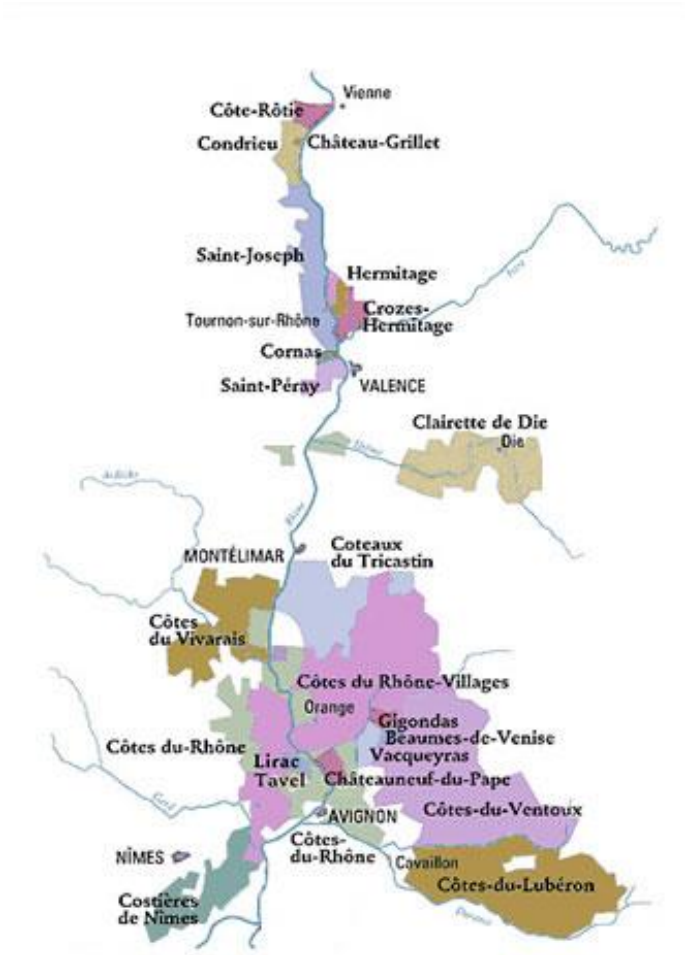
Volume alcohol: 13%
Schenken tussen: 8 à 10°C.
Jaar: 2015
Bewaren / drinken: nu drinken
Gastronomie: als aperitief, bij witte vleessoorten, bij kazen
Zien: goudgele reflecties

Neus: zeer aromatisch met hints van witte bloemen en vruchten zoals abrikozen
Smaak: dezelfde aroma's komen terug in deze wijn van grote finesse

Château Saint-Benezet is gelegen in de gemeente St-Gillis, bekend vanwege de abdij.

De wijngaarden strekken zich uit tot de naburige dorpen: Narbonne, Bellegarde en Franquevaux, tussen de historische stad Nîmes en de Middellandse Zee. De bodem bestaat uit een groot terras van rolkeien, 'gress' genoemd. Deze keien geven de hitte van de zon af tijdens de nacht. De hitte wordt getemperd door de maritieme wind uit de Middellandse Zee en de Petite Camargue.

De Costières de Nîmes hoort officieel bij Languedoc-Roussillon, maar de wijnen hebben hetzelfde karakter als die van Côtes du Rhône. De wijngaarden liggen ten oosten en ten zuiden van de oude Romeinse stad Nîmes. Er valt iets meer regen dan in de andere gebieden.



VERGEL WHITE ORGANIC & VEGAN

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Alicante
Productieregio: Pinoso/ Alicante
Wijnhuis: La Bodega de Pinoso Coop V
Klimaat: in de Vinalopóvallei achter Alicante hebben we, naarmate men verder landinwaarts gaat, een meer continentaal klimaat. Er is sprake van enige vochtigheid in het noordelijke gebied, maar over het algemeen is het een droog gebied met grote delen met veel zon. 300 mm Alicante subzone per jaar, gemiddelde hoeveelheid zon 2500 uren/jaar.

Druiven: Aïren (oude stokken), Sauvignon blanc

Bodemtype: De bodem bestaat voornamelijk uit oude kalksteen op vulkanisch kalksteen, terwijl sommige delen worden bedekt met alluviale klei die is achtergelaten door de rivieren die richting de kust van Alicante stromen.
Hoogte: 400 meter
Productie: Biocultuur, de druiven worden handgeplukt in de vroege ochtend gevolgd door zachte persing men gebruikt lokale gisten voor een gisting onder gecontroleerde temperatuur, de wijn rust vervolgens enkele weken op zijn lie.
Volume alcohol: 12,5%
Opvoeding: stalen tanks
Sulfiet 87 mg/liter
Totale zuren: 4,9 gr/liter
Restsuiker: 3,9 gr/liter
Stop: kurk
Verpakking: doos 6 flessen
Schenken tussen: 6 à 8°C.
Jaar: 2016
Bewaren/ drinken: Nu drinken
Gastronomie:
Zien: lichtgeel met gouden reflecties
Neus: aroma's van rijp fruit, perzik, abrikozen, guave, witte bloemen, kruiden, gember,
witte peper, en een ietsje boter.
Smaak: krachtig, zacht, elegant, traditioneel en modern tegelijk.

Biowijn Veganistische wijn

Wat is veganistische wijn? (Vegan = Engels - Vegano = Spaans)

Bovenstaand logo maakt deel uit van het officiële en internationaal erkende 'Vegan Trademark' van de Engelse Vegan Society. Het logo waarborgt dat een product voldoet aan de standaarden welke behoren bij het keurmerk. Je vindt het op steeds meer producten, voornamelijk etenswaren en dranken

Producten met dit logo zijn gegarandeerd veganistisch. Ze zijn vrij van dierlijke ingrediënten en er zijn geen materialen van dierlijke herkomst gebruikt bij de productie en ontwikkeling van het product. Bovendien is er bij de productie en ontwikkeling van het product geen gebruik gemaakt van dierproeven.

De meeste wijnen zijn niet veganistisch. Wijn wordt van druiven gemaakt en druiven zijn planten. Ja natuurlijk, maar om de wijn te klaren wordt vaak van dierlijke ingrediënten gebruik gemaakt. Door het klaren wordt de wijn minder troebel omdat de gist en deeltjes in de wijn verwijderd worden.

Wat wordt er zoal gebruikt waardoor wijn niet veganistisch is?

- Albumine (ei-eiwitten)
- Gelatine
- Vislijm
- Caseïne (melkeiwitten)
- Melk

Het dierlijk product gaat aan een troebel deeltje hangen en samen zakken ze naar beneden. Dit is het klaringsproces. Vervolgens wordt de wijn gefilterd.

Wijn die helder is, vinden de meeste mensen prettiger, daardoor dat deze geklaard wordt. Troebele wijn is geen slechte wijn, integendeel zelfs. Deze is meestal gezonder en smaakvoller.

De kans dat een witte wijn geklaard is, is veel groter dan bij rode wijn. Bij rode wijn wordt het meer geapprecieerd dat deze troebel is en zo karakter heeft. Bij witte wijn is de voorkeur voor heldere wijn groter.

Hoe klaart men wijn bij veganistische wijnen?

- Door de temperatuur te verlagen.
- Door het gebruik van bentoniet, het is een klei-achtig mineraal.

Je weet niet of er dierlijke producten gebruikt worden omdat de producent niet verplicht is dit op het etiket te vermelden. Je kan ernaar vragen bij de leverancier en sommige wijnen hebben een "Vegan"-label of een melding "Suitable for Vegans". Dan ben je helemaal zeker.

Bij biologische wijnen is de kans een tikje groter dat ze wel degelijk vegan zijn, maar helemaal zeker ben je zonder label of vermelding nooit. Bio is dus geen garantie voor Vegan.

Wat is biowijn?

Vanaf 1 juli 2010 moeten alle biologische producten in de Europese Unie het nieuwe biologo opgekleefd krijgen. Het logo bestaat uit de EU-sterren die in de vorm van een blad afsteken tegen een groene achtergrond. Voor ingevoerde producten is het logo facultatief. Naast het Europese logo mogen nog andere particuliere, regionale of nationale logo's worden aangebracht om de aanduiding 'biologisch' kracht bij te zetten. Het logo maakt deel uit van de nieuwe etiketteringsregels voor biologische voeding, die ook voorschrijven dat de plaats van teelt duidelijk vermeld moet zijn. Het ontwerp dat vanaf nu te zien is op alle bioproducten is van de hand van de Duitse student Dusan Milenkovic. Zijn ontwerp kreeg de meeste stemmen in een wedstrijd waaraan bijna 3.500 studenten uit Europa deelnamen. Ongeveer 130.000 mensen brachten online hun stem uit op een van de drie finalisten van de ontwerpwedstrijd. Een overgangsperiode van twee jaar moet bedrijven de kans geven om zich aan de nieuwe etiketteringsregels aan te passen. Tevens zijn er nieuwe voorschriften die betrekking hebben op de biologische aquacultuurproductie van vis, schaal- en schelpdieren en zeewier. Het gaat onder meer om voorwaarden over de productieomgeving en dierenwelzijn.

Château Ballan-Larquette
Bordeaux Clairet

Herkomst/ land: Frankrijk
Appellatie: A. Bordeaux Clairet P.
Productieregio Cantois, Entre Deux Mers, Dep. Gironde
Wijnhuis: Vignobles Chaigne et Fils
Klimaat: maritiem, veroorzaakt door de Atlantische oceaan. De warme golfstroom en de Gironde fungeren als warmte-regulator en temperen het klimaat. Dit zorgt voor milde winters, warme zomers, en een lange, zonnige herfst. Het klimaat in dit gebied verschilt van het klimaat van de Médoc omdat het niet beschermd ligt tegen de (noord) westenwind. Een ander verschil is het hogere regencijfer Gemiddelde temperatuur: 12,4°C Gemiddeld aantal

Druiven: 70% Cabernet sauvignon, 30% Merlot

Bodemtype: kalk, mergel, klei, kiezel, leem
Vinificatie: Macération préfermentaire 3 à 4 dagen. Lekwijn van beste rode cuves. Gecontroleerde gisting, opvoeding ” sur lies” tot aan de botteling in februari.
Volume alcohol: 13%
Opvoeding/ type: Clairet
Schenken tussen: 7 à 8°C.
Jaar: 2013
Bewaren/ drinken: nu drinken
Gastronomie: als aperitief, bij zeevruchten, schaal- en schelpdieren, gegrilde vis, vis in saus en witte vleessoorten
Zien: helder donkerroze
Neus: druivenschil, gist
Smaak:rood fruit, zachte tannines

De Franse clairets gaan terug tot de 18de eeuw. Vooral de Engelsen waren er gek van. Clairet is een type wijn tussen rosé en rood. Het sap blijft gemiddeld 24 tot 48 uur in contact met de schillen van de blauwe druiven, wat maakt dat de kleur die van een lichte rode wijn benadert. Voor de clairet worden identiek dezelfde blauwe druiven gebruikt als voor de productie van roséwijn. We kunnen het ons vandaag niet meteen inbeelden, maar de clairets weerspiegelen een beetje wat de rode wijnen van zowat tweehonderd jaar geleden geweest zijn.

Clairet de Bordeaux | De appellation

De appellation ‘Clairet de Bordeaux’ behoort tot een van de 7 generieke AOC’s die door heel het departement Gironde mag worden gebruikt. Elke wijnboer in de Gironde die rode wijn

maakt, mag ook rosé laten optekenen bij de aangifte en eveneens "Bordeaux Clairet". Het verschil met de klassieke rosé uit de Bordeaux is het feit dat de schil bij de wilde gisting 24 tot 48 uur (dus langer dan normaal bij rosé) in contact blijft met de most. Deze wijn is dus donkerder van kleur en bevat meer tannine. Sommige wijnboeren laten hun Clairet nog enige tijd op vat rijpen.

Clairet de Bordeaux | De wijnen

Bordeaux clairet kan worden omschreven als een donkere rosé wijn of een lichtgekleurde rode wijn. De Clairet is een verfrissende wijn, vooral gewaardeerd omdat zij goed past bij een picnic of exotisch gekruid Aziatisch voedsel. Maar ook bij een gebonden soep of een heerlijke salade is de Clairet een gewaardeerde gast. Bijzonder is dat de Clairet zowel gekoeld als op kamertemperatuur kan worden gedronken. Door haar fruitigheid is het 's zomers een echte terraswijn, die uw gasten zeker zullen waarderen. In tegenstelling tot een klassieke rosé wijn is de clairet voller van smaak. Een stevige rosé voor de rode wijndrinker, wordt weleens geopperd. De aroma's en smaak van een goed gemaakte clairet zitten barstensvol sappig rood fruit, met mooie tannines ook. En precies dat laatste maakt de wijn zo leuk, pittig en interessant.

MMM MACHO MAN MONASTRELL

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O.P. Jumilla
Productieregio: La Raja/ Jumilla
Wijnhuis: Casa Rojo Enologia Creativa
Klimaat: continentaal, neigend naar woestijnachtig en wordt gematigd door de nabijheid van de Middellandse Zee. Het grootste klimatologische probleem voor wijnbouwers is waarschijnlijk de hoeveelheid regen, gegeven zijn onregelmatige en schaarse verschijning, waardoor lange periodes van droogte ontstaan. De jaarlijkse hoeveelheid regen komt meestal voor in het late voorjaar en in de late herfst en is slechts 300 mm per jaar; vaak komt deze in de vorm van stortbuien die schade aan de infrastructuur veroorzaken en soms ook aan de gewassen en de oogst, afhankelijk van het seizoen waarin ze zich voordoen. De gemiddelde jaartemperatuur is relatief hoog, 16ºC, en de spreiding tussen de hoogste temperatuur (in de zomer tot 40ºC) en de laagste temperatuur (in de winter zelfs beneden het vriespunt) is groot. Vorst kan voorkomen tussen november en maart, soms zelfs in april of oktober. Het gemiddelde aantal uren zonlicht per jaar is 3.000.

Druif: Monastrell 100%

Bodemtype: De bodem bestaat uit roodbruin kalksteen op een kalkstenen onderlaag. Hij heeft een grote waterretentiecapaciteit en gemiddelde doorlaatbaarheid, waardoor de wijnstokken lange periodes van droogte kunnen overleven, omdat ze maximaal gebruik maken van het aanwezige water. De bodem bevat weinig organisch materiaal en zijn structuur is niet gunstig voor de verspreiding van phylloxera; de textuur van de grond is leem of zanderig leem, die zorgt voor een goede luchtdoorlatendheid. Daarnaast heeft de grond een hoge pH en een laag zoutgehalte.

Phylloxera Doordat de wijngaarden van Jumilla op een hoge, hete zandbodem liggen, heeft de phylloxera ze pas in 1990 aangetast. Deze druifluis heeft het gebied enorme schade toegebracht, waardoor de productie enorm daalde

Productie: de wijn is gemaakt van druiven uit een selectie van 13 verschillende wijngaarden, met houtopvoeding. De stokken zijn 25 tot 70 jaar oud. Handgeplukt. 103.000 flessen
Volume alcohol: 14%
Opvoeding/type: 4 maanden in Franse eikenhouten vaten van 450 liter en vier tanks van klei van 800 liter.
Totale zuren: 5,15 gr/liter, PH 3,6
Restsuiker: 3,2 gr/liter
Sulfiet, SO^2 75 mg/liter

Stop: kurk

Onderscheidingen:

94+ Points and Great Gold Medal Gilbert&Gaillard Magazine 2017
Gold Medal Berliner Wine Trophy
Best Spanish roble tinto Mundus Vini Contest
Best Value red wine CWSA
9/10 points, "El País"
Gold medal in Wine Align World Wine Awards, Canada
Gold medal in AWC Vienna

Schenken tussen: 15 à 16°C.
Jaar: 2014
Bewaren/ drinken: nu drinken
Gastronomie: bij BBQ, gebraden vlees en gevogelte, harde kazen.
Zien: purper in de rand, robijnrood
Neus: aroma's van rozemarijn, tijm, balsamico, munt,
Smaak: aardse smaken, de aroma's van de neus komen hier terug, met iets gerookt.

LLÀGRIMES DE TARDOR

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Terra Alta
Productieregio: Bot/Catalunya
Wijnhuis: Sant Josep Vins
Klimaat: Het klimaat in de D.O. is een mix van mediterraan en continentaal. De zomers zijn heet en de winters zijn erg koud. De gemiddelde jaartemperatuur is 16,4ºC en de hoeveelheid regen is ca. 400 mm per jaar. Er is altijd een risico van vorst in het late voorjaar. Het belangrijk om ook de invloed van de 'cierzo', een droge wind uit de Ebrovallei, aan te stippen, die ervoor zorgt dat de wijnstokken en hun vruchten gezond blijven. Max. zomertemperatuur 35°C. minimum wintertemperatuur -5°C. Gemiddelde hoeveelheid zon 2700 uren per jaar

Druif: Granacha negra, Carinyena, Syrah

Bodemtype: De bovenlaag geeft ruimte aan kalksteen en klei, met een laag gehalte aan organisch materiaal, met een behoorlijk aandeel van grote kiezels waardoor goede beluchting en afwatering van de planten ontstaat.
Hoogte: 350 à 500 meter
Productie: de stokken zijn 20 tot 30 jaar oud, druiven worden handgeplukt, opvoeding op Franse eiken vaten,
Oogst: 5000 kg/ha
Volume alcohol: 14%
Opvoeding/type: Crianza 12 maanden op Franse eiken vaten, gebotteld in mei 2016
Schenken tussen: 14 à 16°C.
Jaar: 2014
Bewaren/ drinken: Nu drinken kan 2 tot 5 jaar bewaren
Gastronomie:
Zien:
Neus:
Smaak:

ZUM EULENTURM SPÄTBURGUNDER

Herkomst/ land: Duitsland
Appellatie: Qualitätswein
Productieregio: Briedel - Moezel
Wijnhuis: Zum Eulenturm
Klimaat: Noordelijk, optimale opwarming en optimale neerslagverhouding op de steile hellingen en in de daken

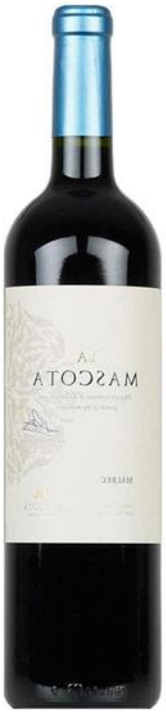
Druif : Spätburgunder (pinot noir)

Opvoeding: 12 maanden in kleine eikenvaten

Bodemtype: Vulkanisch gesteente en blauwe leisteen, Devoonleisteen, ten zuiden van Zell zachte kleileisteen; in de dalen met afzettingen van puin, grind en zand.

Volume alcohol: 13%
Schenken tussen: 16 à 17°C.
Jaar: 2011
Bewaren/ drinken: Nu drinken kan 10 jaar bewaren
Gastronomie: bij hartige vleesgerechten
Zien: kersenrood met purperen tinten
Neus: zeer aangenaam, hout, fruit
Smaak: krachtig met een beetje hout

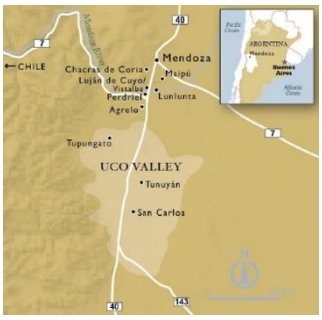
La Mascota malbec



Herkomst/ land: Argentinië
Appellatie: Mendoza
Productieregio: Cruz de Piedra, Maipú
Wijnhuis: www.bodegas-santa-ana.com.ar
Klimaat: Continentaal klimaat. Hete zomers, koude winters. Meeste regenval in de lente en zomer Gemiddelde temperatuur juli: 6–9°C. Gemiddelde temperatuur januari: 21–24°C. Gemiddeld aantal zonuren: 2750
Druif : Malbec 100%

Bodem: zeer gevarieerd

Deze regio ligt langs de bovenloop van de Mendozarivier. De wijnen uit deze regio werden als eerste erkend als kwaliteitswijnen. Het is een gebied met grote temperatuurverschillen, variërend van meer dan 30°C overdag tot onder 15°C 's nachts. De hoogte varieert van 750 tot 1060 meter. In de bodem zijn veel mineralen uit de Andes aanwezig. De Malbec uit dit gebied is van hoge kwaliteit en levert erg goede wijnen



Volume alcohol: 14,5%
Opvoeding/type: 15 maanden in Amerikaanse en Franse eikenvaten
Verpakking: 6 x 0.75 fles in houten kist
Schenken tussen: 15 en 17°C.
Jaar: 2013
Bewaren/ drinken: nu drinken kan nog 8 tot 10 jaar bewaren
Gastronomie: bij de gegrilde entrecôte met pepersaus en rijpe kazen.
Zien: diep donkere paarsrode kleur
Neus: zwart fruit, vanille, zoethout
Smaak:sappig met zwarte bessen, frambozen en vanille, lange afdronk

Diepe, donkere paarsrode kleur verraadt een druif met dikke schil. Cassis en ceder. Deze wijn is sappig, met zwarte bessen en frambozen en een toets vanille. La Mascota is full bodied en heeft zachte, rijpe tannine. Complexe wijn met lengte en een frisse afdronk.
De provincie Mendoza ligt aan de voet van het Andes gebergte. Het is een regio waar de weersomstandigheden, de blauwe lucht, de vruchtbare grond en het zuivere water een uitstekende mix vormen voor de groei van wijngaarden. Het unieke micro klimaat, met zonnige dagen en koele nachten, geeft de beste condities voor het krijgen van hoge kwaliteit druiven. Het klimaat is ideaal voor de vorming van tannine, dat voor een mooie kleur van de rode wijn zorgt. Tevens leidt het tot unieke karakteristieken in aroma en smaak.

VERGEL SELECCIÓN BIO EN VEGAN

Herkomst / land: Spanje
Appellatie: D.O. Alicante
Productieregio: Pinoso
Wijnhuis: La Bodega de Pinoso
Klimaat: in de Vinalopóvallei achter Alicante hebben we, naarmate men verder landinwaarts gaat, een meer continentaal klimaat. Er is sprake van enige vochtigheid in het noordelijke gebied, maar over het algemeen is het een droog gebied met grote delen met veel zon. 300 mm Alicante subzone per jaar, gemiddelde hoeveelheid zon 2500

Druif : Monastrell, Syrah, Merlot

Bodemtype: De bodem bestaat voornamelijk uit oude kalksteen op vulkanisch kalksteen, terwijl sommige delen worden bedekt met alluviale klei die is achtergelaten door de rivieren die richting de kust van Alicante stromen.
Hoogte: 400 meter
Productie: Bio en Vegan
Volume alcohol: 15%
Opvoeding/type: zes maanden op Frans eikenhout
Totale zuren 5, gr/liter
Restsuiker 6 gr/liter
Sulfiet 73 mg/liter
Stop: kurk
Verpakking: doos 6 flessen
Onderscheidingen: PENIN GUIDE 2016: 90 Points
GOLD MEDAL Mundus Vini Biofach (Germany) 2011
SILVER MEDAL Challenge Millesime Bio (France) 2011
3 STARS Premiun Select Challenge Prowein (Germany) 2011
SILVER MEDAL Mundus Vini (Germany) 2012, 2013
SILVER MEDAL Concours Mondial Bruxelles (Belgium) 2013
GOLD MEDAL China Wine Awards (China) 2013
VINOUS 91 POINTS Josh Reynolds (USA) 2016
BRONZE MEDAL Vinum Nature (Espana) 2016
4 STARS (GOLD) Best Organic Winery of the Year Selection (Germany) 2016
Schenken tussen: 15 à 18°C.
Jaar: 2015
Bewaren/ drinken: nu drinken kan 5 tot 10 jaar bewaren
Gastronomie: bij gastronomische vleesbereidingen.

Biowijn Veganistische wijn

Zien: intens rood met een violette rand.
Neus: aroma's van zwart fruit, peper, zwarte olijven en cacao.
Smaak: zachte aangename tannines, mooi evenwicht tussen vers fruit en gebrande koffie, milde en lange afdronk.

De wijngaarden van "La bodega de Pinoso" liggen in de provincies Alicante en Murcia in het gebied Pinoso, Monóvar, Yecla en Jumilla, allen onder de D.O. Alicante. 70% van de aanplant is de lokale druif " Monastrell" welke dan ook het meest aanwezig is in de wijnen van deze bodega. De andere hier aangeplante variëteiten zijn: Tempranillo, Syrah, Cabernet sauvignon, Merlot, Garnacha tintorera, Macabeo, Airén en Viognier.

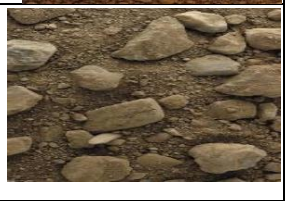
De vergel is de beste wijn van deze bodega. Het is dan ook een topwijn. De wijn is gelagerd geweest op nieuwe Franse eiken vaten en dat zorgt voor een fijne houttoets met zachte vanille accenten en hints van rijp rood fruit.

PERELADA 5 FINQUES RESERVA

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Emporda
Productieregio: Perelada/ Girona/ Cataluña
Wijnhuis: Cavas del Castillo de Perelada
Klimaat: Mediterraan met invloeden van vochtige winden vanuit het zuiden en koude winden vanuit het noorden, in het bijzonder de Tramontana, die snelheden tot 120 km per uur kan bereiken. De gemiddelde jaartemperatuur is 16°C en er is ruim voldoende regen – tussen de 600 en 700 mm per jaar -, voornamelijk in de winter. Max. zomertemperatuur 29°C. min. wintertemperatuur 1,5°C. Gemiddelde hoeveelheid zon 2.400 uur/ jaar.

Druiven: 42% Cabernet sauvignon, 19% Merlot, 14% Syrah, 14% Samsó, 7% Garnacha, 4% Monastrell

Bodemtype: Vruchtbare bruine aarde met kalksteen. De grond is over het algemeen bruin van kleur met wat kalksteen en heeft een losse, korrelige structuur met een goede afwatering en weinig organisch materiaal. Dichterbij de kust zit er wat graniet in de grond. De rivieren Muga, Lobregat en Manol stromen vanuit het oosten naar zee.
Hoogte: tot 200 meter
Productie: Perelada bezit 5 Fincas in de D.O. Empoda, ze hebben elk hun eigen geologische kenmerken, de bodem is telkens uniek en laat toe om zeer brede smaaknuances te bekomen.
Opvoeding: 18 maanden in eikenvaten, 50% in Amerikaanse eik en 50% in Allier Franse eik
Volume alcohol: 14%
Sulfiet: 80 mg/liter
Totale zuren: 3,50 gr/liter
Restsuiker: 0,20 gr/liter
Onderscheidingen: 93 punten Guia de Vinos 2016
Gouden Medaille Concours Mondial
Schenken tussen: 16 à 17°C.
Jaar: 2013
Bewaren/ drinken: Nu drinken, kan 5 tot 10 jaar bewaren
Gastronomie: gebraad, rood vlees, BBQ, geroosterde groenten, schapenkaas
Zien: diepe kersrood met violette rand
Neus: fruit en kruiden, balsamico
Smaak: rond, goede balans, zachte tannines, aangename structuur, lange afdronk

Voor deze topwijn gebruikt Castillo Perelada de druiven afkomstig van vijf bijzondere wijngaarden (fincas) in de Empordà, die speciaal zijn uitgekozen op hun specifieke karakter en bodem. De vijf fincas zijn

De finca **'Pont de Molins'** levert zowel de Merlot als Cabernet Sauvignon druiven. Deze soorten zorgen voor een uitstekende structuur en goed bewaarpotentieel. De wijnstokken zijn er tussen de 15 en 20 jaar oud.	
In **'La Garriga'** staan de oudste wijnstokken van Castillo Perelada. De Garnatxa stokken zijn hier meer dan 50 jaar oud. Deze Garnatxa druif zorgt voor het de typische aroma's van rood fruit in deze wijn. Daarnaast zit er ook wat Syrah uit deze wijngaard in de blend.	
De Cabernet Sauvignon druif komt van de finca **'Espolla'**. De groei en productie van de druiven wordt zó beperkt dat er wijnen met meer karakter en hogere kwaliteit ontstaan.	
Finca **'Malaveïna'** is aangelegd om als wijngaard zeer bijzondere wijnen op te leveren. Alle Cabernet Franc en een deel van de Garnatxa komt van de Malaveïna wijngaard. Zij geven de wijn een opvallende elegantie en finesse.	
Finca **'Garbet'** is het kroonjuweel van Castillo Perelada. Het veel geprezen prestige is te danken aan het optimale klimaat en de bodemcondities van deze wijngaard. Dit resulteert in intens aromatische Garnatxa en Merlot druiven, ook gebruikt in deze blend.