

CASTILLO PERELADA 14-09-22

Después de dos años sin bodegas Catalanas,  
hoy disfrutamos con ganas  
de Castillo Perelada,  
la verdad, una pasada.

De la Bodega, no digo nada,  
pues de la mano de sus mentores, ha sido bien explicada,  
bodega seria, importante e innovadora,  
cuidando tierras y fincas, buenos vinos elabora.

Vayamos a lo catado.

Cava Gran Claustro Cuvée,  
ya sólo en la botella, se le ve presidencial,  
pero una vez degustado, lo cierto es que está genial  
color limpio y brillante,  
y afrutado ligeramente,  
nariz de fruta madura,  
y en boca... dura que dura

Blanco Finca la Garriga,  
buen chardonnay "pa" la barriga,  
en nariz, floral y frutas blancas,  
en boca, elegante hasta las trancas,  
esa madera de acacia,  
le da un matiz que no sacia.

El Aires de Garbet,  
es Empordá 100%,  
garnacha mediterránea,  
con nariz, nada subterránea,  
frutos rojos y balsámicos, con color muy marcado,  
en boca, fresco, ligero y equilibrado,  
gran presencia varietal, y los taninos madurados,  
más ese largo postgusto que tanto nos ha gustado.

El coupage, Finca Malaveina,  
vino digno de una Reina,  
complejo y con elegancia,  
el caldo tiene sustancia,  
en nariz es muy frutal,  
y en boca, sabe genial,  
largo y equilibrado,  
también este me ha gustado.

El tinto de Finca Garbet,  
es un Syrah 100%,  
cómo me gusta esta uva,  
aunque a la cabeza se me suba,  
la nariz es muy compleja,  
mineral y hasta perpleja,  
en boca, Intenso y equilibrado,  
la verdad, yo, he quedado enamorado,  
vino largo y con matices,  
me ha gustado de narices.

El garnacha 12 años,  
vino dulce y natural,  
fresco sabroso y genial,  
para postre el colofón,  
aunque acabe en colocón.

Y por todo al final digo..... QUE VIVA EL VINO

Y no tengo más que decir,  
muchas gracias por venir,  
y que os quede bien claro,  
que, si vosotros queréis,  
podéis volver sin reparo.

Gracias a la cocina por los platos preparados,  
y a nuestro amigo José Angel, por lo bien que ha armonizado.

Y como siempre al servicio,  
muchas gracias por su oficio,  
que además, de con simpatía  
nos sirven mejor cada día

Gracias a todos

JUAN M. BERGASA