

PERELADA

GRAN CLAUSTRO BRUT NATURE GRAN RESERVA 2022

Gran Claustro es nuestro cava más emblemático, un cava que nació como una reserva especial embotellada para una ocasión especial, la visita del presidente Dwight D. Eisenhower a España.



La visita del presidente de Estados Unidos en 1959 fue la ocasión perfecta para embotellar un vino espumoso inspirado en los mejores champagnes de la época. Fue tal el éxito de este espumoso, que Perelada decidió crear el Gran Claustro, cuyo nombre hace referencia al claustro del Convento del Carmen, donde los monjes carmelitas, allá por el siglo XII, elaboraban vinos para el Condado de Peralada. El Cava Gran Claustro es hoy la representación del saber hacer de Perelada en materia de espumosos, un vino elegante y versátil que, como los buenos anfitriones, busca el placer de quien lo toma.

INFORMACIÓN

Tipo de vino: Cava de guarda superior, brut nature gran reserva.

Denominación de Origen: Cava.

Zona: Comtats de Barcelona.

Subzona: Valls d'Anoia-Foix.

Variedades: Chardonnay y pinot noir

Crianza: 30 meses en botella.

DATOS TÉCNICOS

Graduación alcohólica: 11,5 %

Acidez total (g/l): 3,50-4,10

Acidez volátil (g/l): ≤0,3

NOTAS DE CATA

Vista: Color amarillo pálido con ligeros tonos verdosos, es limpio y brillante. Realzado por una burbuja fina y continua que refleja su refinamiento.

Nariz: Su bouquet combina el dulzor de frutas blancas maduras como la pera con la frescura cítrica de la piel de limón y un delicado perfume floral. Un fondo sutil de pan tostado aporta calidez y complejidad.

Boca: La sutileza de las frutas blancas y el perfume floral se funden con la complejidad de la pastelería fina y un toque de tostados delicados. Su burbuja fina y la vibrante acidez aportan tensión y frescura, culminando en un final largo y persistente.

“Un cava histórico que combina elegancia y delicadeza, con aromas de pastelería fina y una acidez tensa que aporta energía y profundidad.”

Delfi Sanahuja, enólogo jefe

La primavera fresca retrasó ligeramente la floración, pero el verano trajo quince días de altas temperaturas seguidos de noches frescas, lo que favoreció una cosecha sana y equilibrada. Con una producción de 402 000 kg en la Finca Almirall, los vinos de esta añada destacan por su frescura, afrutado carácter y excelente acidez, consolidando 2022 como una añada de gran calidad.

Sugerencia de temperatura de servicio: 6 - 8 °C.

ELABORACIÓN

Selección de las mejores uvas de chardonnay y pinot noir, cuidadosamente vendimiadas en la Finca Almirall bajo prácticas de viticultura 100% ecológica. En bodega, el cava se somete a una crianza de más de treinta meses en botella. Solo se elabora en cosechas calificadas como excepcionales.

ORIGEN

El cava Gran Claustro nació de un momento excepcional, cuando la historia se unió al vino para dar lugar a una joya que trascendería el tiempo. En 1959, para recibir la visita del presidente Dwight D. Eisenhower a España, Perelada embotelló este cava como una reserva especial. Nacido con la intención de rendir homenaje al prestigio y la excelencia de los grandes champagnes, este cava de guarda superior superó las expectativas y regaló al presidente y a todos quienes lo probaron una experiencia sin igual.

Con el nombre de Gran Claustro, el cava evocaba las tradiciones de antaño, los monjes carmelitas del Convento del Carmen, quienes siglos atrás, con esmero y devoción, cultivaban y elaboraban vinos para el Condado de Perelada. Hoy, el Gran Claustro es mucho más que un cava, es un tributo a ese legado, a la excelencia vitivinícola y al espíritu de hospitalidad que caracteriza a Perelada.

AÑADA 2022

El año 2022 comenzó con un invierno lluvioso, con 490 mm de precipitación, lo que favoreció las reservas hídricas para el ciclo vegetativo.

