

PERELADA

GRAN CLAUSTRO BRUT NATURE GRAN RESERVA 2022

Gran Claustro és el nostre cava més emblemàtic, un cava que va néixer com una reserva especial embotellada per a una ocasió especial, la visita del president Dwight D. Eisenhower a Espanya.

La visita del president dels Estats Units el 1959 va ser l'ocasió perfecta per embotellar un vi escumós inspirat en els millors champagnes de l'època. Va ser tal l'èxit d'aquest escumós, que Perelada va decidir crear el Gran Claustro, el nom del qual fa referència al claustre del Convent del Carme, on els monjos carmelites, allà al segle XIII, elaboraven vins per al Comtat de Peralada. El Cava Gran Claustro és avui la representació del saber fer de Perelada en matèria d'escumosos, un vi elegant i versàtil que, com els bons amfitrions, cerca el plaer de qui el pren.



INFORMACIÓ

Tipus de vi: Cava de guarda superior, brut nature gran reserva.

Denominació d'Origen: Cava.

Zona: Comtats de Barcelona.

Subzona: Valls d'Anoia-Foix.

Varietats: Chardonnay i pinot noir.

Criança: 30 mesos en ampolla.

DADES TÈCNIQUES

Graduació alcohòlica:

11,5 %

Acidesa total (g/l): 3,50-

4,10

Acidesa volàtil (g/l): ≤ 0,3

NOTES DE TAST

Vista: Color groc pàl·lid amb lleugers tons verdosos, és net i brillant. Realçat per una bombolla delicada i contínua que reflecteix el seu refinament.

Nas: El seu bouquet combina la dolçor de fruita blanca madura com la pera amb la frescor cítrica de la pell de llimona i un delicat perfum floral. Un fons subtil de pa torrat hi aporta calidesa i complexitat.

Boca: La subtileza de la fruita blanca i el perfum floral es fonen amb la complexitat de la pastisseria fina i un toc de torrats delicats. La seva bombolla fina i la vibrant acidesa hi aporten tensió i frescor, culminant en un final llarg i persistent.

“Un cava històric que combina elegància i delicadesa, amb aromes de pastisseria fina i una acidesa tensa que hi aporta energia i profunditat.”

Delfí Sanahuja, enòleg cap

La primavera fresca va retardar lleugerament la floració, però l'estiu va portar quinze dies d'altres temperatures seguits de nits fresques, la qual cosa va afavorir una collita sana i equilibrada. Amb una producció de 402 000kg a la Finca Almirall, els vins d'aquesta anyada destaquen per la seva frescor, el seu caràcter afruitat i l'acidesa excel·lent, consolidant el 2022 com una anyada de gran qualitat.

Suggeriment de temperatura de servei: 6 - 8 °C.

ELABORACIÓ

Selecció dels millors raïms de chardonnay i pinot noir, veremats amb molta cura a la Finca Almirall amb pràctiques de viticultura 100 % ecològica. Al celler, el cava se sotmet a una criança de més de trenta mesos en ampolla. Només s'elabora en collites qualificades d'exceptionals.

ORIGEN

El cava Gran Claustro va néixer d'un moment excepcional, quan la història es va unir al vi per donar lloc a una joia que transcendiria el temps. El 1959, per rebre la visita del president Dwight D. Eisenhower a Espanya, Perelada va embotellar aquest cava com una reserva especial. Nascut amb la intenció de retre homenatge al prestigi i l'excel·lència dels grans champagnes, aquest cava de guarda superior va superar les expectatives i va regalar al president i a tots els qui el van tastar una experiència sense igual.

Amb el nom de Gran Claustro, el cava evocava les tradicions d'antany, els monjos carmelites del Convent del Carme, que fa segles, amb cura i devoció, conreaven i elaboraven vins per al Comtat de Perelada. Avui, el Gran Claustro és molt més que un cava, és un tribut a aquest llogat, a l'excel·lència vitivinícola i a l'esperit d'hospitalitat que caracteritza Perelada.

AÑADA 2022

L'any 2022 va començar amb un hivern plujós, amb 490mm de precipitació, la qual cosa va afavorir les reserves hídriques per al cicle vegetatiu.

