



Joan Sardà Aladelta

Penedès, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: De wijngaarden staan aangeplant op bodems van kalkhoudende klei. Het klimaat is mediterraan waarbij een zeebries de wijngaarden van koelte voorziet.

VINIFICATIE: Na fermentatie rijpt deze wijn 4 maanden in Amerikaanse en Europese eikenhouten vaten.

DRUIVEN: merlot (50%), garnacha (40%), syrah (10%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Donkerrode wijn met aroma's van kers, aardbei, cederhout en vanille. De syrah geeft de wijn een klein pepertje. Levendige en gestructureerde wijn met een zachte afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Combineer de Aladelta met gegrilde groenten, gevogelte, lamsvlees, of met gerechten waarin champignon de hoofdrol speelt zoals risotto met paddenstoelen.

WEETJE: Aladelta betekent 'deltavlieger' en verwijst naar de deltavliegers die je veel in de omgeving van de wijngaarden ziet. Ook is de deltavlieger op het etiket te bewonderen.

JOAN SARDÀ



Joan Sardà is een kleinschalig wijnhuis in Castellví de la Marca, een stadje in de Alt Penedès vlakbij Barcelona. Masia Olivella is de naam van het familiedomein waar al sinds de zeventiende eeuw wijn gemaakt wordt. De wijngeschiedenis van de familie Sardà gaat terug tot 1927 toen druivenboer Tomàs Sardà Comellas zelf wijn ging maken. Na een succesvol oogstjaar besloot hij de overvloedige wijn te verkopen in het nabijgelegen Barcelona. Dankzij het zakelijk inzicht van Tomàs werd de basis voor het familiebedrijf gelegd en breidden de volgende generaties zijn traditie verder uit. Tegenwoordig is Joan Sardà een van de meest gerespecteerde wijnbedrijven in de streek. Het wijnhuis is uiteraard gespecialiseerd in Cava, maar ook in stille wijnen van xarel-lo, chardonnay en cabernet sauvignon.