

P.A.&C.º

UNA SANGRÍA MODERNA NACIDA EN EL MEDITERRÁNEO

La pasión por el mundo del vino ha llevado a Perelada Vinos y Cavas a trabajar todas y cada una de las variedades de este emocionante mundo. La última novedad que ha lanzado al mercado es la sangría *premium* artesana P.A.&C.º. Conceptualizada en Barcelona, posee todas las características esenciales de la clásica sangría española nacida en el Mediterráneo.

Desde que en 1923 Miguel Mateu adquirió el Castillo Perelada, tres generaciones de la familia Suqué Mateu han trabajado para construir una oferta de gran personalidad capaz de satisfacer los gourmets más exigentes. La comercialización de los vinos y cavas del Grupo Perelada y la evidencia de que los consumidores cada vez más desean probar cosas nuevas y singulares, llevaron a la bodega a la creación de una distribuidora, Perelada Comercial, cuya mayor ambición es ofrecer una gama de gran prestigio: todas las marcas propias del Grupo Perelada, por supuesto, pero además una selección de marcas no propias de vinos, destilados, bebidas no alcohólicas y productos de alimentación cuyo común denominador es la calidad. Entre las novedades de su portafolio se encuentra la sangría P.A.&C.º (Pasión y Alegría en Compañía), una sangría *premium* artesanal ligeramente *frizzante*, elaborada a partir del mejor vino tinto de variedades autóctonas. Destaca la divertida presentación y su toque natural de frutas cítricas y canela.

La botella

Presentada en formato único de 75cl con tapón corona, incorpora el clásico tapón rápido típico de las gaseosas tradicionales. La botella viste un *sleeve* con un diseño donde predominan las líneas transversales blancas y rojas típicas del sur mezclado con la tipografía clásica. Podremos encontrar también detalles tradicionales españoles mezclados con un toque de humor como son unos to-



ros bailando sevillanas alrededor de un racimo de uva o frases como “Viva la fiesta” o algún anglicismo.

La Sangría P.A.&C.º se convierte en el accesorio esencial de las terrazas de moda de la costa española.

La sangría

En su interior, encontramos una mezcla de sabores típicos mediterráneos que recuerdan aquellas sangrías hechas artesanalmente por los maestros de la archiconocida pócima de toda la vida. Elaborada a partir del mejor vino de variedades autóctonas, combinada con extractos naturales de limón, naranja y manzana, finaliza con un toque ligero de melocotón y canela. Al acabar encontraremos una ligera burbuja chispeante fruto de la fermentación natural del método *charmat* utilizado para su elaboración.

La cata

Color rojo con ligeros tonos lilas y naranjas. Límpido y brillante. Con desprendimiento de finas burbujas. Aroma limpio y afrutado, muy expresivo, sobre todo de naranja y limón. Sabor a fruta cítrica con un toque de melocotón y canela. Buen equilibrio. Largo, dulce, sabroso y persistente en boca. Ideal como refresco o aperitivo, para acompañar arroces, platos combinados y otras comidas rápidas. Se recomienda servir con hielo y alguna rodaja de fruta. 🍷

Más información: www.pereladacomercial.com