

## BLAU CRU 2018

### Celler Pardas



ALUE: Alt Penedès, Espanja

SERTIFIKAATTI: Luomu

RYPÄLEET: Malvasia de Sitges

TARHAT: Les Planes (1996), Sant Quintí

MAAPERÄ: Liete- ja silttikivi

KERUU: Rypäleet poimittiin käsin syyskuun puolivälissä

VINIFIKAATIO: Destemmed, kevyt murskaus, käyminen terästankissa, kypsytyks 9kk teräksessä hiivasakan päällä

SUODATUS: Ei / pulloissa

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 6

KORKKI: Luonnonkorkki

KUVAUS: Tuoksu voimakkaan kukkainen, lisäksi kypsää sitruunaa ja persikkaa; aromaattinen ja huomattavan hapokas, pitkä ja eläväinen jälkimaku

TUOTTAJA: Pardas on kahden paikallisen viiniviljelijän, Ramon Pareran ja Jordi Ananin vuonna 1996 kotiseuduilleen Sant Sadurní d'Anoiaan, ylä-Penedèsiin perustama projekti. Tilan ostettuaan he istuttivat alueelle paikallisia lajikkeita, Sumollia ja Xarel-loa, jonka lisäksi heillä on kaksi vanhaa tarhaa hieman pohjoisempaan, jossa he viljelevät vanhoja köynnöksiä Sumollia, Xarel-loa sekä Ramonin "Välimeren Rieslingiksi" kutsumaa Malvasía de Sitgesiä. Kellarissa Ramon ja Jordi työskentelevät painovoimaa hyödyntäen, ilman kaupallisten hiivojen tai kirkastusaineiden käyttöä.

