

NEGRE FRANC 2015

Celler Pardas



ALUE: Alt Penedès, Espanja

SERTIFIKAATTI: Luomu

RYPÄLEET: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

TARHAT: Vinya de la Barraca(1996), Les Obagues Velles(1998)

MAAPERÄ: Savi, liitukivi, lietekivi

KERUU: Rypäleet poimittiin käsin syyskuun lopussa

VINIFIKAATIO: Destemmed, maseraatio 23-26pv; kypsyminen 11kk pienissä ranskalaisissa tynnyreissä + 6kk pulloissa

SUODATUS: Ei / pulloissa

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 6

KORKKI: Luonnonkorkki

KUVAUS: Rikkaassa, balsamoidussa tuoksussa mustapippuria, tuoretta tummaa luumua, karamellisoitua appelsiinia; täyteläinen, marjainen suutuntuma joka säilyy ja kehittyä pyöreiden tanniinien avulla pitkään

TUOTTAJA: Pardas on kahden paikallisen viiniviljelijän, Ramon Pareran ja Jordi Arnanin vuonna 1996 kotiseuduilleen Sant Sadurn 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.

