

RUPESTRIS 2019

Celler Pargas



ALUE: Alt Penedès, Espanja

SERTIFIKAATTI: Luomu

RYPÄLEET: Xarel-lo ja Malvasia de Sitges

MAAPERÄ: Liitukivi ja savi Xarel-lolla, liete- ja silttikivi Malvasialla

KERUU: Rypäleet poimittiin käsin syyskuun alussa (Xarel-lo) ja lopussa (Malvasia)

KÄYMINEN: Destemmed, osa rypäleistä suoraan puristettu, osa kuorikontaktissa 7vrk; kypsyminen 1,5kk teräksessä, batonnage 10-15vrk välein, 3kk lisäkypsytyys betonissa

SUODATUS: Ei / pulloissa

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 6

KORKKI: Luonnonkorkki

KUVAUS: Tuoksussa sitrasta, päärynää, kypsää hunajamelonia, pähkinää ja laventelia; täyteläinen ja täynnä aromeja yhdistettynä raikkaan kirpeään hapokkuuteen

TUOTTAJA: Pargas on kahden paikallisen viiniviljelijän, Ramon Pareran ja Jordi Arnanin 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 pohjoisempana, jossa he viljelevät vanhoja köynnöksiä Sumollia, Xarel-loa sekä Ramonin "Välimeren Rieslingiksi" kutsumaa Malvasia de Sitgesiä. Kellarissa Ramon ja Jordi työskentelevät painovoimaa hyödyntäen, ilman kaupallisten hiivojen tai kirkastusaineiden käyttöä.

