

SUS SCROFA 2019

Celler Pardas



ALUE: Alt Penedès, Espanja

SERTIFIKAATTI: Luomu

RYPÄLEET: Sumoll

TARHAT: Sumoll Torner (1999), Sumoll cementiri (2001), Fages (2014)

MAAPERÄ: Savi ja liitukivi

KERUU: Rypäleet poimittiin käsin syyskuun lopussa

VINIFIKAATIO: 50 % destemmed, kevyt murskaus, 50 % kokonaisina terttuina käyminen ja kypsytyks 3kk betonitankeissa

SUODATUS: Ei / pulloissa

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 6

KORKKI: Luonnonkorkki

KUVAUS: Tuoksussa kypsiä punaisia marjoja ja Välimeren yrtejä; tasapainoiset, pehmeät tanniinit yhdistyvät marjaisuuteen ja raikkaaseen hapokkuuteen

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.

