

COLLITA ROJA SUMOLL 2015

Pardas



ALUE: Alt Penedes, Espanja

SERTIFIKAATTI: Luomu

RYPÄLEET: Sumoll

MAAPERÄ: Savi ja kalkkikivi

KERUU: Rypäleet poimittiin käsin syyskuussa

KÄYMINEN: 15 päivän maseraatio, kypsytyks 6kk 625 litran sementtiasioissa sekä osa terästankeissa

SUODATUS: Ei / pulloissa

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 6

KORKKI: luonnonkorkki

KUVAUS: Pirteää punaisten marjojen aromeja, hitunen nahkaa ja kehittyneisyyttä; mineraalinen, tanniinit ja hapokkuus hyvässä tasapainossa. Pardaksen vastine Piemonten Nebbiololle.

TUOTTAJA: Pardas 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 Malvasía de Sitgesiä. Kellarissa Ramon ja Jordi työskentelevät painovoimaa hyödyntäen, ilman kaupallisten hiivojen tai kirkastusaineiden käyttöä.

