

HERMOS CORPINNAT 2018

Pardas



ALUE: Alt Penedes, Espanja

SERTIFIKAATTI: Luomu

RYPÄLEET: 69% Xarel.lo, 31% Sumoll

MAAPERÄ: Savi ja kalkkikivi

KERUU: Rypäleet poimittiin käsin elokuun lopussa.

KÄYMINEN: Direct press, 20 päivän maseraatio terästankeissa; kypsytytys 6kk terästankeissa, ei sokerinlisäystä

'SUODATUS: Ei / pulloissa

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 6

KORKKI: luonnonkorkki

KUVAUS: Sitruksinen, aavistuksen paahteinen, tasapainoinen sekä mineraalinen; luonteikas hyvällä rakenteella

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.

