

# PELL A PELL MACERATION 2021

## Pardas



ALUE: Alt Penedes, Espanja

SERTIFIKAATTI: Luomu

RYPÄLEET: Xarel.lo

MAAPERÄ: Savi ja kalkkikivi

KERUU: Rypäleet poimittiin käsin syyskuussa

KÄYMINEN: Destemmed, manuaalinen murskaus jalan, 15 päivän spontaani käyminen kuorien kera, malolaktinen + kypsytyks 5kk terästankeissa.

SUODATUS: Ei / pulloissa

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 12

KORKKI: luonnonkorkki

KUVAUS: Kevyt haalea kullankeltainen väri, tuoksussa sitrasta, yrttiä ja päärynää; maussa raikasta aprikoosia ja omenasiiderimäisiä aromeita yhdistettynä hentoihin tanniineihin.

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 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.

