

# SUMOLL ROSADO 2021

## Pardas



ALUE: Alt Penedes, Espanja

SERTIFIKAATTI: Luomu

RYPÄLEET: 100% Sumoll

MAAPERÄ: Savi ja kalkkikivi

KERUU: Rypäleet poimittiin käsin syyskuussa

KÄYMINEN: 27 tunnin maseraatio, jonka jälkeen viini on saanut käydä luonnollisesti 20 päivän ajan 18°C. Kolmen kuukauden kypsytyksessä terästankeissa.

SUODATUS: Ei / pulloissa

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 6

KORKKI: luonnonkorkki

TUOTTAJA: Pardas on kahden paikallisen viiniviljelijän, Ramon Pareran ja Jordi Arnanin vuonna 1996 kotiseudulle Sant Sadurn d'Anoiaan, ylä-Penedesiin 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.

