

ZETIAN

Victoria Ordoñez



ALUE: Castilla la Mancha, Espanja

VILJELY: Luonnonmukainen

RYPÄLEET: 100% Tempranillo (vanhat köynnökset)

MAAPERÄ: muodostuu tulvaalkuperää olevista, kvartsiittisista kivistä ja sorasta, sekä liuskeesta ja hiekkakivestä

KERUU: rypäleet poimittu käsin

KÄYMINEN: 15 päivän maseraatio 22°C lämpötilassa, jonka jälkeen 6kk kypsytyt tammessa.

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 12

KORKKI: luonnonkorkki

TUOTTAJA: Victoria Ordoñezin viinitila sijaitsee Espanjan Malagassa, jossa hän yhdessä poikansa Guillermon kanssa tavoittelee vuoristoisen ja haastavan viinimaaston elvyttämistä entiseen loistoonsa.

Zetian-viini, kuuluu Ordoñezan 'Old Vines'-viiniprojektiin, jossa hän esittelee vanhojen köynnöksien viinejä lempi viinialueiltaan Espanjasta. Viineillä Victoria haluaa juhlistaa maaperälle, ilmastolle ja vanhoille köynnöksille ominaisia piirteitä. Zetianin Tempranillo rypäleet tulevat Castilla La Manchin alueelta. Castilla la Manchin geologiset ja ilmastolliset olosuhteet ovat ihanteelliset vanhojen viiniköynnösten viljelyyn. Ilmastolle ominaista on suuret lämpötilan vaihtelut, äärimmäisen kuumat ja kuivat kesät, sekä kylmät ja niukka sateiset talvet. Olosuhteet ovat otolliset luomuviljelyyn.

