

Can Sumoi Perfum 2018

Kuohuviini, Organic, Natural / Rypäleet: Macabeo, Parellada, Moscatel

18.70 €

Kuvaus

Kirkas, hennonkeltainen, vihrein sävyin. Tuoksussa voimakasta kukkaisuutta, tuoretta hedelmää, varsinkin persikkaa, sitrusta, ananasta ja omenaa. Suussa viini on erittäin aromaattinen, raikas ja miellyttävä, hedelmäisyyden myötä myös erittäin suuntäyttävä. Hienoinen mausteisuus loppumaussa täydentää tasapainoista makupalettia. Viiniin rypäleet on valittu tarkoin, maseroitu ja käytetty matalassa lämpötilassa 17 vuorokauden ajan terästynnyreissä. Viiniin ei ole lisätty sulfiittia eikä muitakaan lisäaineita ja tuote on pulloitettu suodattamattomana eli on natural-viini. Raikas ja hedelmäinen monikäyttöviini, parsalle, äyriäisille ja grillatulle kalalle. Rypäleet: Moscatell 45 %, Parellada 35 % ja Macabeo 20 %.

Tuottaja

Can Sumoi

Raventós i Blancin perhe on ostanut tämän hylätyn maatilan vuonna 2012 ja Pepe Raventós ja Francesc Escalan työn tuloksena tämä Sant Jaume de Domenysin ja Pla de Manlleun välissä oleva tila on palautunut alkuperäiseen hohtoonsa. Noin 400 hehtaaria maata, joista 20 hehtaaria on viinitarha ja loput metsää. Tarhoilla viihtyvät Parellada, Xarel-lo ja Sumoll. Enimmäiskorkeus on noin 600 metriä merenpinnan yläpuolella ja maaperä on täynnä merellisiä fossiileja, jotka ovat jopa 113 miljoonan vuoden ikäisiä. Meri, joka vaikuttaa idässä, näkyy selkeinä ja tuulettomina päivinä.

Tämä maatila on ollut olemassa vuodesta 1645 lähtien. Se koostuu pääviinitilasta, jossa on kolme 1800-luvun lopulla sijaitsevaa maalaistaloa, ja joissa viini oli aikaisemmin valmistettu. Tässä paikassa, jota Pepe Raventós on etsinyt vuosia, on alkanut uusi vaihe, jossa Pepe jatkaa aiempien sukupolvien työtä. Ja samalla hän on onnistunut luomaan hankkeen, joka perustuu ympäristön, luonnonviinin ja biodynaamisen viljelyn kunnioittamiseen.



Ruoka:

Tuotenro: 3470400

Viivakoodi: 8421478601452

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi: 10,5

Laatikkokokoko: 6 pullo(a)



www.viinitukku.fi