

# Alceno Organic Monastrell 2019

Organic, Punaviini / Rypäleet: Garnacha, Monastrell, Syrah

15.90 €

*Kuvaus*

Rypäleet korjataan tilan vanhimmilta tarhoilta syyskuun alusta alkaen aina lokakuulle, jonka jälkeen ne kylmämaseroidaan 10 ° C-asteessa ja kontrolloitu käyminen 25 ° C-asteessa kestää noin 15 vuorokautta. Viiniä kypsytetään uusissa tammitynnyreissä neljän kuukauden ajan. Väriltään kirsikkaisen punainen, tuoksussa kypsää hedelmää, tuoretta tammea, hentoa vaniljaisuutta ja yrttejä. Maku miellyttävän tasapainoinen ja kevyen täyteläinen. Loistava yhdistelmä grillatun lihan, ribsien ja tapaksien kera. Rypäleet: 85 % Monastrell, 10 % Syrah, 5 % Garnacha.

*Tuottaja*

## Bodegas Pedro Luis Martinez

Vuonna 1870 yritteliäs viinikauppias Roque Martinez perusti kahden toverinsa kanssa Jumillan ensimmäisen kauppakellarin. Tilaa hoidettiin neljässä sukupolvessa kunnes se siirtyi Bastidan perheen omistukseen, jolloin tilaa myös nykyaikaistettiin voimakkaasti. Nykyään tarhoilla käytetään uutta ja modernia tekniikkaa ja viininvalmistuksen koko prosessin hallinta täyttää uusimmat laatuvaatimukset. Rypäleet viiniin tulevat vanhoilta viinitarhoilta, Murcian tyyppilliseltä kalkkikiviseltä maaperältä. Tarhat sijaitsevat 600 – 800 metrin korkeudella ja köynnöstä kohden saanti on ainoastaan noin 1,5 kg. Murcia sijaitsee Alicanten provinssin naapurissa, Valencian autonomisen alueen eteläpuolella. Alue tuli tunnetuksi 1800-luvulla, kun ranskalaiset tuottajat etsivät voimakkaan värisiä ja vahvoja viinejä peittääkseen viinikirvan tekemät tuhot ranskalaisissa köynnöksissä. Näitä ajoilta on peräisin alueen valtalajikkeen, punaisen Monastrellin yleisyys, joka sopi hyvin täyttämään ranskalaisten tarpeet. Yksi kolmesta Murcian DO-alueesta on Jumilla. Jumilla on kuumaa ja karua seutua sademäärän ollessa vain 300 mm. Maasto on kumpuilevaa, jopa vuoristoista, ja maaperä kalkkikivistä pintamaan ollessa punaista. Vuotuiset lämpötilavaihtelut ovat suuret, +40 asteesta pakkasen puolelle. Tyypillinen Jumillan viini on Monastrell -rypäleen hallitsema hyvin alkoholipitoinen punaviini, joskin nykyisin on kehitelty, välttämällä ylikypsiä rypäleitä ja valvomalla käymistä, aromaattisia roséviinejä sekä miellyttäviä nuoria punaviinejä.



**Ruoka:** Juustot, Tumma liha

**Tuotenumero:** 3390100

**Viivakoodi:** 8437001739400

**Hinta:** 0,75 €

**Alkoholi:**

**Laatikkokokoko:** 6 pullo(a)

[www.viinitukku.fi](http://www.viinitukku.fi)