

# Lluerna blanco 2018

Organic, Valkoviini, Natural / Rypäleet: Xarel-lo

16.95 €

## *Kuvaus*

Väri oljenkeltainen kultaisin sävyin. Tuoksussa mineraalisuutta, raikasta niittykukkaa, trooppista hedelmää ja häivähdys fenkolia. Maultaan täyteläisen mineraalinen ja sitrusmainen, maaperän voimakas kalkkisuus kantaa viinissä. Käsien suoritettuna sadonkorjuun jälkeen rypäleet puristetaan erittäin hellävaroen ja viini saa käydä luonnollisen hiivakannan avulla rauhallisesti kylmässä lämpötilassa. Käymisen jälkeen vuoden 2017 viiniä on kypsytetty 300 litran ranskalaisissa tammitynnyreissä 12 kuukauden ajan. Viini on loistava ruokaviini kalan, äyriäisten ja grillatun vaalean lihan kera. Rypäleet: Xarel-lo, kahden vuosikerran sekoitus. Vv 2018 90 % ja vv 2017 10 %.

## *Tuottaja*

## Els Vinyerons Vins Naturals

Els Vinyerons vins Naturals on Amós Bañeres Merineron ja Alex Ruiz Masachs'n luoma yritys. Tavoitteena oli tuottaa rakastettavia, alkuperäisiä ja rehellisiä viinejä. Tämän tavoitteen saavuttamiseksi tehtiin syvä ja pitkä prosessi valitsemalla ensin ne kloonit, joilla oli paras potentiaalinen mahdollisuus välittää rypäleeseen lajikkeen, maan ja ilmaston olemusta. Lisäksi tarhojen sijaintiin kiinnitettiin erittäin suurta huomiota. Molemmat viljelijät olivat myös alusta lähtien samaa mieltä siitä että kaikki viinit tuotetaan luonnonviineinä paikallisista lajikkeista. Tuotannossa käytetään ainoastaan spontaaneja hiivoja, erittäin vähän interventiota sekä ei laisinkaan lisäaineita. Filosofiana on antaa viinin mennä omalla tavallaan ja tunteella.



**Ruoka:** Äyriäiset, Kala, Vaalea liha

**Tuotenro:** 3450116

**Viivakoodi:** 8410644130148

**Tilavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:**

**Alkoholi:** 12,5% vol (25 cl)

**Alkoholi:** 12,5% vol (25 cl)

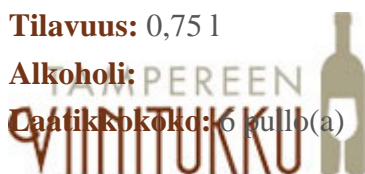
**Alkoholi:** 12,5% vol (25 cl)

**Alkoholi:** 12,5% vol (25 cl)

**Alkoholi:** 12,5% vol (25 cl)

**Alkoholi:** 12,5% vol (25 cl)

**Alkoholi:** 12,5% vol (25 cl)



www.viinitukku.fi