

# Medol Carnatxa-Cabernet 2017

Punaviini, Natural / Rypäleet: Garnatxa, Cabernet  
Sauvignon, Cartoixa

18.90 €

## *Kuvaus*

Voimakas rubiininpunainen väri. Tuoksultaan terävä, selkeä ja nuorekas. Viinistä löytyy punaisten ja tummien hedelmien aromit, kirsikkaa, karhunvatukkaa sekä karpaloa. Maku korostaa sen intensiteettiä, ollen tuore, laajaalainen, hyvin pyöreä, pehmeä ja rasvainen. Suosittelemme pullon dekantointia viinin avautumisen edistämiseksi. Viiniä ei ole kirkastettu. Rypäleet: Carnatxa 60 %, Cabernet Sauvignon 35 % ja Cartoixa 5 %.

## *Tuottaja*

## Celler 9+

Celler 9+ on Moises Virgiliksen 2010 käynnistämä projekti vanhalla sukutilalla La Nou de Gaián tarhoilla, jossa vanhoja viiniköynnöksiä viljellään luonnonmukaisesti. Tila sijaitsee Nou de Gaián kunnassa Tarragonèsissa, noin 4 km Välimereltä. Tilan koko on 28 hehtaaria, josta 12 hehtaaria on omistettu viiniköynnöksille. Viljeltävät köynnökset ovat paikallisesti kultivoituneita, Cartoixa ja Cartoixa Vermell valkoisista, sekä Garnatxa, Sumoll ja Ull de Llebre punaisista lajikkeista. Merituuli, joka kesäkuukausina alkaa puhaltaa aamupäivällä, suojaa liialliselta kuumuudelta ja mahdollistaa upean sekä tasaisen viinirypäleiden kypsymisen. Maaperä on alhaisen hedelmällisyyden omaavaa hiekan ja kiven sekoitusta. Kun rypäleet on korjattu, ne jäähdytetään ja puristetaan hellästi, jonka jälkeen massan annetaan seistä terässäiliöissä vuorokauden ajan ennen rypäleen puristemehun erottamista. Käymisen kesto on 18 – 20 päivää noin 14 – 15 °C: n lämpötilassa. Mitään kirkastus- tai stabilointiaineita ei lisätä eikä viiniä suodateta. Kypsyttämisen kesto on noin 8 kuukautta. Kaikki viinit ovat luonnollisia joissa ei ole lisättyä sulfiittia.



**Ruoka:**

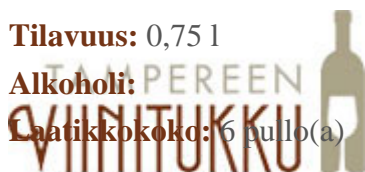
**Tuoteno:** 3490217

**Viivakoodi:** 8437004251978

**Tilavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:**

**Laatikkokokoo:** 6 pullo(a)



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