

# Medol Cartoixa 2017

Valkoviini, Natural / Rypäleet: Cartoixa

18.50 €

## *Kuvaus*

Viini on käynyt terästankeissa ja se on levännyt sakkujen päällä 8 kuukautta käymisen jälkeen. Keltainen väri kultaisin heijastuksin. Tuoksussa viini on sekoitus hedelmäisiä aromeja, persikkaa, kypsää omenaa, aprikoosia, taustalla hasselpähkinää ja mantelia. Maussa makeiden vivahteiden myötä esiin tulee paahteisuutta, kanelia, karamellia, kvitteniä ja hunajaa. Makuvaikutelma on leveä sekä raikas ja runsaan sitrusmainen, lopussa korostuu pähkinöiden läsnäolo ja pitkä jälkimaku. Rypäleet: Cartoixa 100 %.

## *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 jäädytetään 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:**

**Tuotenro:** 3490117

**Viivakoodi:** 8437004251886

**Tilavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:**

**Laatikkokoko:** 6 pullo(a)

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

