

# Missatge en una Ampolla 2016

Organic, Valkoviini, Natural / Rypäleet: Macabeo

24.90 €

## *Kuvaus*

Rypäleet viiniin tulevat 1989–1990 istutetuilta 2 hehtaarin tarhoilta Vilafranca del Penedès'n eteläiseltä rinteeltä. Kalkkikivisen maaperän omaavalla tarhalla luotetaan luonnonmukaiseen maatalouteen biodynaamisin viljelykeinoin. Kaikki työt suoritetaan käsin manuaalisesti ja sato rajoitetaan 3000 kg/ha. Sadonkorjuun jälkeen rypäleet puristetaan ja käyminen alkaa villihiivojen avulla. Erittäin hidas käyminen kestää aina seuraavaan kevääseen asti, jonka jälkeen viiniä kypsytetään sakan päällä vielä kuuden kuukauden ajan ennen pullotusta. Viiniä ei suodateta eikä siihen lisätä rikkiä. Hieman vihertävä, olkeen vivahtava keltainen väri. Tuoksu intensiivinen, paahtunut, hieman tamminen, savuinen, rehevän yrttinen, trooppisia kuivattuja hedelmiä, voimakas ja hieman kehittynyt. Maku kuivahko, runsas, melko hapokas, pippurinen, runsas, mehevä, ruohoinen ja pitkä. Rypäleet: Macabeu 100%.

## *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:** 3450316

**Viivakoodi:** 8437011882028

**Tilavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:**

**Laatikkokoko:** 6 pullo(a)



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