

Mistel Josefina Pinol Red 50 cl 2016

Jälkiruokaviini, Väkevöity Viini, Vegan / Rypäleet:

Garnacha

28.50 €

Kuvaus

Tämän viinin köynnökset ovat yli 80-vuotiaita. Väri voimakkaan tummanpunainen. Tuoksussa kahvia, lakritsia, kukkaisuutta ja hillottuja hedelmiä. Maku makea ja hedelmäinen, kinuskikastiketta, metsämarjoja ja yrttejä. Viiniä on kypsennetty 15 kuukautta uusissa ranskalaisissa ja amerikkalaisissa tammitynnyreissä. Käyminen on pysäytetty alkoholilla. Sokeria 190 g/l.

Wine Advocate – 92 p

Tuottaja

Celler Vinos Piñol

Terra Alta on Katalonian eteläisin alue. Automatalla kohti Batean kaupunkia voi ihailia perinteistä espanjalaista maaseutua, jossa pienet kylät ja kaupungit pilkuttavat viiniköynnösten, oliivi- ja mantelipuiden hallitsemia tasankoja Pándolsin vuorten kohotessa horisonttiin. Alueella on viljelty viiniä jo keskiajalta saakka. Piñolin perhe on viljellyt alueella viiniä jo neljän sukupolven ajan. Tarhat (37ha) sijaitsevat Bateassa, ilmasto on välimerellinen, mutta mannerilmasto antaa sille myös omat vaikutuksensa, sillä kesät ovat kuumia ja talvet kylmiä ja päivä- ja yölämpötilat vaihtelevat myös suosiollisesti rypäleiden kypsymisen kannalta. Perheen ideologia on yksinkertainen; kaikki lähtee rypäleistä, sillä heidän mukaansa 80 % hyvän viinin valmistuksesta riippuu hyvistä rypäleistä. Viinilä on ultramoderni ja viinintekijöillä on käytössään uusimmat laitteet ja tekniikat heidän valvoessaan viinin luonnollista valmistusprosessia. Tilan viinit kypsyvät kallioon louhitussa kellarissa, jotka ennen palvelivat vanhanaikaisten prässien sijoituspaikkana. Viime vuosien kova työ ja taloudelliset investoinnit ovat alkaneet näkyä myös talon arvostuksessa. Kriitikot ylistävät talon viinejä, etunenässä viiniguru Robert Parker, joka on antanut viimeisimmille vuosikerroille vähintään 90 pistettä tai enemmän.



Ruoka: Jälkiruuat

Tuotenro: 3061508

Viivakoodi: 6419294125896

Alayuus: 0,5

Alkoholi:

Laatikkokokor: 12 puljo(a)

