

# Saltamarti tinto 2017

Organic, Punaviini, Natural / Rypäleet: Garnacha, Tempranillo

16.70 €

## *Kuvaus*

Käsin suoritettun sadonkorjuun jälkeen rypäleet puristetaan erittäin hellävaroen ja viini saa käydä luonnollisen hiivakannan avulla rauhallisesti kylmässä lämpötilassa. Malolaktisen käymisen jälkeen vuoden 2016 viiniä on kypsytetty 300 litran ranskalaisissa tammitynnyreissä 12 kuukauden ajan. Viini on kauniin, tumman rubiininpunainen väritään. Tuoksussa luumua, mustaherukkaa, vadelmaa, balsamicoa sekä hivenen tammisuutta. Maku pehmeän täyteläinen, yrttinen, marjainen ja pitkään jatkuva. Ruokana kani, lihapadat ja paahtopaisti. Rypäleet: Tempranillo vk 2017 90 % ja Garnacha vk 2016 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:** Tumma liha, Vaalea liha

**Tuotenro:** 3450216

**Viivakoodi:** 8410644130155

**Tilavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:**

**Laatikkokokoko:** 6 pullo(a)

VIINITUKKU 

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