



Elena Walch Pinot Noir „Aton“ Riserva 2018

Pienellä, vain 2 788 pullon tuotannolla Elena Walch esittelee "Atonin", joka on kuuluisan Etelä-Tirolin viinitilan korkeinta laatua edustava Pinot Noir. Tälle Walchin uutuudelle annettu nimi viittaa Egyptin auringonjumalaan, jota symboloi kirkas aurinkoa, joka nousee kaikkien muiden jumalien yläpuolelle: Aton on valon ja elämän alkuperä.

"Aton" Pinot Noir Riserva 2018 Alto Adige DOC syntyy tarkkaan valituista rypäleistä, jotka kasvavat keski- ja korkealla korkeudella, 400-600 metriä merenpinnan yläpuolella, laakson molemmilla puolilla. Maaperä on monimuotoinen, pääasiassa savi- ja kalkkikivinen, ja sisältää myös marnijäämiä.

Mitä korkeammalla viinitarha sijaitsee, sitä enemmän valoa, auringonpaistetta ja viileyttä viiniköynnökset saavat. Pitkä valolle altistuminen, yhdessä viileän ilmaston ja suuren lämpötilanvaihtelun kanssa yö- ja päivälämpötilojen välillä, muodostavat ihanteelliset ympäristöolosuhteet Pinot Noirille. Jyrkillä rinteillä kasvavat 15-61-vuotiaat ranskalaiset matalan sadon viinikloonit, joiden rypäleet kerätään ja valikoidaan yksinomaan käsin, tarkasti ja hellävaraisesti.

Paraslaatuiset palstat viinitarhoissa ja optimaalinen yhdistelmä altistusta ja korkeutta mahdollistavat rypäleiden korkeamman fenolisen kypsymisen ilman liiallista sokeripitoisuutta, mikä puolestaan säilyttää luonnollisen happamuuden. Tämä tekee "Aton" Pinot Noir Riserva 2018 poikkeuksellisen rakenteensa, eleganssinsa ja raikkautensa ansiosta. "Aton" tarjoaa ainutlaatuisen aistimatkan, joka vie tutustumaan sen yllättävään persoonallisuuteen, kertomaan tarinoita alueesta ja herättämään tunteita niin Pinot Noirin kuin viinin ystäväissä yleisesti.

Sadonkorjuu suoritettiin useissa erissä: 30. elokuuta sekä 5. ja 11. syyskuuta 2018, jotta kunkin rypäle-erän optimaalinen kypsyys voitiin saavuttaa. Vuosi 2018 oli lämmin ja mahdollisti rypäleiden erinomaisen kypsymisen, minkä vuoksi sadonkorjuu tapahtui muutamaa päivää aikaisemmin kuin edellisenä vuonna. Korkeammalla sijaitsevien Pinot Noir -viinitarhojen ansiosta rypäleet saivat hyötyä viileämmästä ilmastosta ja säilyttivät raikkaan happamuuden, mikä edisti vuoden 2018 vuosikerran erinomaista tasapainoa. Kaiken kaikkiaan rypäleet osoittivat

suurta rakennetta, erinomaista kypsyyttä ja intensiivistä väriä.

Viiden päivän kylmämaseraation ja 15 päivän hallitussa 23 asteen lämpötilassa tapahtuneen käymisen jälkeen pienissä terässäiliöissä seurasi 12 kuukauden jakso keskitasoisesti paahdetuissa ranskalaisissa tammitynnyreissä. Viini sai sitten kypsyä vielä 11 kuukautta terässäiliöissä. Rypäleiden hidas ja hellävarainen käsittely tehtiin alkuperäistä laatua kunnioittaen, ja samalla periaatteella viini pulloitettiin ilman suodatusta 30. marraskuuta 2020 säilyttääkseen poikkeuksellisen rakenteensa ja luonnollisen kolloidisen koostumuksensa.

Seuraavien 15 kuukauden pullokypsytyksen aikana "Aton" Pinot Noir Riserva 2018 jatkoi hiljaisesti potentiaalinsa laajaa kehittymistä. Tämä arvokas Grande Cuvée voi saavuttaa merkittävän pitkäikäisyyden, jonka aikana tuote jatkaa kypsymistään ja kehittymistään.



Tuotetiedot

Maa: Italia

Tuontantoalue: Alto Adige

Tuottaja: Elena Walch

Rypäle/rypäleet: Pinot Noir

Vuosikerta: 2018

Sokeri: 0,5 g/l

Happo: 6,1 g/l

Alkoholi: 14,0%

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Väri: Rubiinipunainen

Tuoksu: Tuoksu sisältää hienovaraisia karhunvatukan sävyjä, ripauksen lakritsia ja kevyen savuisen vivahteen.

Maku: Metsämarjojen syvyys ja mineraalisuus ovat tasapainossa hienostuneiden ja raikkaiden tanniinien kanssa, ja "Aton" valloittaa suun pitkällä ja mausteisella jälkimauallaan. Vuoden 2018 vuosikerralle on ominaista suuri rakenne sekä erinomainen eleganssi ja hienostuneisuus.

Ruokasuositukset: Kana, Seurustelujuoma, Kasvisruoka