

Hispano + Suizas Albariño Finca Casa Julia

Tähän viiniin on valikoitu parhaat rypäleet vähän tuottavista Albariño köynnöksistä, jotta rypäleet ovat maultaan ja aromeiltaan hyvin konsentroituneita.

Rypäleet kerätään varoen mataliin laatikoihin, jotka painavat max. 15 kg, niin että ne säilyvät ehjinä ja raikkaina mahdollisimman pitkään. Samasta syystä rypäleet kerätään aikaisin aamulla, jolloin ilma on viileämpää. Kellariin päästyään rypäleet odottavat puristamista pakastehuoneessa (-10°C). Rypäleistä poistetaan kannat ja ne puristetaan kevyesti, minkä jälkeen ne saavat maseroitua kuorien kanssa viilennetyssä terästankissa (8°C). Kuorikontaktin jälkeen rypäleet puristetaan kevyesti pneumaattisessa puristimessa. Rypälemehu saa seistä 24h, minkä jälkeen käyminen tapahtuu viileässä lämpötilassa uusissa amerikkalaisissa 400l tammitynnyreissä. Käymisen jälkeen viiniä säilytetään hiivasakkansa päällä erityisissä Galileo-tankeissa (lieriön muotoinen sementtitankki, jonka pinta on heijastava) pullottamiseen saakka. Viiniä on filteröity mahdollisimman vähän, joten pulloon saattaa kertyä sakkaa, mikä on täysin luonnollista. Tarjoilulämpötila 12°C.

Tuotetiedot

Maa: Espanja

Tuontantoalue: DOP Valencia

Tuottaja: Bodegas Hispano + Suizas

Rypäle/rypäleet: Albariño

Vuosikerta: 2020

Happo: 7,3 g/l

Alkoholi: 14%

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Kierrekorkki

Väri: Keltainen vihreillä vivahteilla

Tuoksu: Runsas, kypsän hedelmäinen, kukkainen, aavistus mausteisuutta tammesta

Maku: Kuiva, elegantti, pyöreä, hedelmäinen, hapokas, viipyilevä

Ruokasuositukset: Juusto, Rapu, Kala, Kasvisruoka, Porsas, Kana, Tapas

