

LoAlto Parcela G El Guindal Garnacha

Guindal palstat ovat Casa Lo Alton kukkuloiden välissä, ja ovat kaakkoiseen. Sen ominaispiirteitä ovat savimaat, joissa on korkea kalkkipitoisuus ja hiekkainen rakenne. Nämä maaperän ominaisuudet antavat rypäleille mineraalisuutta, rakennetta ja eleganssia, jotka ovat ominaisia juuri tälle erityiselle paikalle. Viinitarha istutettiin yli 40 vuotta sitten.

Tämä huolellinen ja tarkkaavainen lähestymistapa antaa LOALTO Parcela El Guindalille erityisen hienostuneen, moniulotteisen ja pehmeän maun yhteisvaikutuksessa maaperän kanssa. Villimarjojen, tummien hedelmien ja aluskasvillisuuden moninaiset vivahteet yhdistyvät suussa luoden rikkaan hedelmäisen ja mausteisen makukokonaisuuden. Rosmariinin, timjamin, männyn ja mustan oliivin sävyt kietoutuvat yhteen. Tämä syvälinen viini kuvastaa Casa Lo Alton ympäristön ainutlaatuista henkeä ja luonnetta.

Viini valmistetaan suurella kunnioituksella, lisäämättä ulkopuolisia aineita, ensin sementtisäiliöissä. Sen jälkeen sitä kypsytetään kahdeksan kuukautta ranskalaisissa tammitynnyrissä. Viini pullotetaan ilman kirkastamista ja vain kevyesti suodatettuna. Sakkojen muodostuminen on luonnollinen osa sen ikääntymisprosessia eikä sitä tulisi pitää vaurion merkinä. Tätä viiniä on valmistettu 2 485 pulloa.



Tuotetiedot

Maa: Espanja

Tuontantoalue: DOP Utiel-Requena

Tuottaja: Casa LoAlto

Rypäle/rypäleet: Garnacha

Vuosikerta: 2022

Sokeri: 0,2 g/l

Happo: 4,67 g/l

Alkoholi: 15,0%

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Väri: Tumman punainen

Tuoksu: Punaisia marjoja, yrittisyyttä

Maku: Täyteläinen, tasapainoinen, mausteinen

Ruokasuositukset: Nauta, Grilliruoka, Riista, Pataruoka