



LoAlto Garnacha

Tämä viini on valmistettu Casa LoAlton tilan Garnacha-lajikkeen rypäleistä, jotka kasvavat Venta del Moron kylässä. Tarha on 8 hehtaarin palstalta, joka istutettiin vuonna 1980. Viinitarhan viiniköynnökset juurtuvat matalaan, kalkkipitoiseen savimaahan, joka on vähäinen orgaanisen aineksen suhteen. Alueella viiniköynnöksiä leikataan keväällä, mikä on tehokas tapa veden säästämiseen ja köynnösten suojaamiseen voimakkaalta auringonpaisteelta. Rypäleet poimitaan huolellisesti käsin, ja niistä osa kokonaisina terttuina maseroidaan tankeissa yhdessä kevyesti murskattujen rypäleiden kanssa. Kun käyminen on saatu päätökseen, viini siirretään kypsyäkseen sementtisäiliössä kymmenen kuukauden ajaksi.

Garnacha tarjoaa punaisten hedelmien, granaattiomenan, hibiskuksen, fenkolin ja karhunvatukan aromeja, joita korostavat garrigue-mausteiden vivahteet. Sen hienojakoiset tanniinit muovaavat sen suutuntumaa: tasapainoinen, mehukas ja houkutteleva. Tämä on viiniä sen perusmuodossaan, kauneimmillaan: puhdasta Casa Lo Altoa!

Viini valmistetaan suurimmalla kunnioituksella, lisäämättä ulkopuolisia aineita. Se pulloetaan ilman kirkastamista ja vain kevyesti suodatettuna. Sakkujen muodostuminen on luonnollinen osa sen kypsyamisprosessia eikä sitä tulisi pitää vaurion merkinä. Tätä vuosikertaa on valmistettu 5 000 pulloa

Tuotetiedot

Maa: Espanja

Tuontantoalue: DOP Utiel-Requena

Rypäle/rypäleet: Garnacha

Vuosikerta: 2022

Sokeri: 0,5g/l

Happo: 4,67 g/l

Alkoholi: 14,0%

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Väri: Tumman punainen

Tuoksu: Punaisia hedelmiä, granaattiomenaa, karhun vadelmaa

Maku: Täyteläinen, tasapainoinen, mehukas houkutteleva

Ruokasuositukset: Grilliruoka, Riista, Porsas, Juusto, Poro

