

LoAlto Tardana

La Tardana on paikallinen rypälelajike, jolla on paksut kuoret ja pitkä kasvukausi, ja se sopeutuu erittäin hyvin Valencian maakunnan sisämaan ekosysteemiin joka on yli 700 metrin korkeudessa merenpinnasta. Rypäleet korjataan käsin 15 kilon laatikoissa, ja käyminen tapahtuu luonnollisesti villihiivojen avulla ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa tankeissa ja suurikapasiteettisissa tammitynnyreissä, joissa viini lepää hienoilla hiivasakoillaan.

Tardana osoittaa, kuinka pitkän kasvukauden lajike sopeutuu täydellisesti Välimeren ilmastoon. Viinissä on kukkainen alku, yhdistettynä valkoisiin hedelmiin, kuivuneisiin ruusun terälehtiin ja tuoreen ruohon nuotteihin. Samanaikaisesti hedelmä tulee esiin kypsyydellä ja kevyellä aniksenomaisella fenkolivivahteella, joka määrittelee ainutlaatuisen aromin. Vähitellen ilmenevät myös sitrushedelmän kuoren ja vihreän kvittenin maut.

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



Tuotetiedot

Maa: Espanja

Tuontantoalue: DOP Utiel-Requena

Tuottaja: Casa LoAlto

Rypäle/rypäleet: Tardana

Vuosikerta: 2022

Sokeri: 0,2 g/l

Happo: 5,48 g/l

Alkoholi: 11,0%

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Väri: Vaalea oljenkeltainen

Tuoksu: Kukkainen, hedelmäinen, ruusua, vihreää ruohoa

Maku: Kuiva, aavistus anista, sitruksinen

Ruokasuositukset: Tapas, Seurustelujuoma, Kala, Aperitiivi