

# Quibia

Quibia on ainutlaatuinen sekoitus Mallorcan alkuperäisiä rypälelajikkeita. Viini käy omilla viinitarhoitamme viljellyillä tuoreilla hiivoilla ja kypsyy sakan päällä, mikä tuottaa erittäin elegantin, raikkaan ja lajikkeelleen ominaisen viinin.

Rypäleet jäädytetään 12 tunnin ajan ennen kaksinkertaista valintaprosessia. Ensimmäinen vaihe tapahtuu manuaalisella valintapöydällä ja sen jälkeen optisesti, rypäle kerrallaan, jotta saadaan vain parhaat rypäleet. Giró Rosin ja Premsalin rypäleet käyvät läpi lyhyen maseroinnin ennen erittäin hellävaraista ja huolellista puristusta. Tämän jälkeen viini siirretään ruostumattomasta teräksestä valmistettuihin säiliöihin, joissa käyminen aloitetaan 17°C lämpötilassa käyttäen omaa alkuperäistä hiivakantaa, mikä antaa viinille maksimaalisen lajityypillisyyden. Kolmen eri kypsytysvaiheen aikana kutakin lajiketta käsitellään erikseen, ja vasta kolmen kuukauden kypsymisen jälkeen omilla sakoillaan tehdään lopullinen sekoitus.



## Tuotetiedot

**Maa:** Espanja

**Tuontantoalue:** Illes Balears

**Tuottaja:** Bodegas Ànima Negra

**Rypäle/rypäleet:** Giró Ros 65%, Pensal blanc 35%

**Vuosikerta:** 2023

**Sokeri:** 0,6 g/l

**Happo:** 5,6 g/l

**Alkoholi:** 12,0%

**Pullokoko:** 750 ml

**Korkki:** Luonnonkorkki

**Väri:** Oljenkeltainen

**Tuoksu:** Sen tuoksussa on hienovarainen merellinen aromi sekä vihreän omenan ja päärynän vivahteita, mukana myös ripaus ananasta.

**Maku:** Maultaan viini on kuiva ja tiivis, ja siinä on mausteinen vivahde, joka lisää luonnetta. Jälkimaku on raikas ja pitkäkestoinen, tehden tästä viinistä erinomaisen valinnan niille, jotka etsivät persoonallista ja raikasta valkoviiniä.

**Ruokasuositukset:** Kala, Kasvisruoka, Kana