

LA GARNACHA SALVAJE

”Raikas Hedelmäpommi”

Tarina La Garnacha Salvajen köynnökset kasvavat vedenjakajalla, 800 metrin korkeudessa Moncayon pohjoisrinteellä. Maaperä on kivinen ja siinä on runsaasti liusketta ja sileitä pikkukiviä. Rypäleet korjattiin käsin syyskuun lopulla. Maserointi kesti kaksi viikkoa ja käyminen tapahtui jäähdetytyissä terästankeissa alle 25 C lämpötilassa. Viiniä kypsytettiin viisi kuukautta ranskalaisissa tammitynnyreissä. Sen pyöreys ja nuorekkuus tuovat hienolla tavalla esiin Ebro-joen laakson Garnachan parhaat piirteet. Hedelmäinen, raikas ja lempeän tanniininen viini miellyttää varmuudella Garnachan ystäviä.

Tuottaja Maetierra on osa Vintae viiniyhtymää. Vintae on perustettu vuonna 2000 ja tuottaa viinejä 12 eri viinialueella Espanjassa ja sen vuosituotanto on yli 1,5 miljoonaa litraa.

VÄRI Rubiininpunainen

TUOKSU Runsaasta tuoksusta löytyy boysenmarjoja, tuoretta tupakkaa, karpaloita, kanelia, yrttejä ja nahkaa.

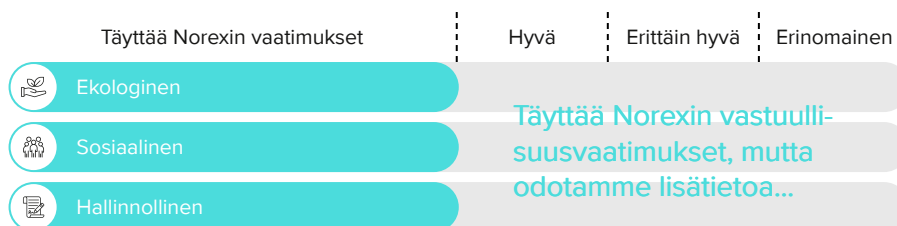
MAKU Maku on keskitäyteläinen, lämmin, mineraalinen, mehevän marjainen, karpaloinen, elegantti ja pitkä. Garnachan piirteet nousevat hienosti esiin, ryhti ja fokus ovat esimerkilliset.

KÄYTTÖVINKIT La Garnacha Salvajen kavereita ovat tiivismakuiset, yrttiset liha- ja kasvisruoat, mehevä pasta ja grillattu kala. Sen terve hapokkuus tekee siitä myös kelpo juustoviiniin.

VIINITYYPPI	Punaviinit	PAKKAUSKOKO	6 pll
RYPÄLEET	Garnacha 100%	PULLONSULJENTA	Luonnonkorkki
VALMISTUTTAJA	Castillo de Maetierra	PULLON KOKO	0,75 l
ALKOHOLIPITOISUUS	14%	TUOTENUMERO	260036
SOKERIPITOISUUS	3 g/l		



Norex Vastuullisuusmittari: Castillo de Maetierra



Suuntaa-antava kuvaus tuottajan vastuullisuusasteesta. Lue lisää norex.fi/vastuullisuusmittari

