Espanja, 2024

ALIATS INK TINTO ORG

”Silkkiä ja samettia”



Tarina

Marselan ja Monastrell -rypäleet kasvoivat Casa Lluch -palstalla, joka sijaitsee Fontanars dels Alforinsin sydämessä 650 metrin korkeudessa kalkkipitoisessa, erittäin kivisessä savihiesussa. Korjuun jälkeen rypäleet maseroituivat viileässä 3 päivän ajan ennen käymistä terästankeissa. Malolaktisen käymisen jälkeen viini kypsyi uusissa ranskalaisissa tammityynnyreissä. 20-vuotias viinitarha on välimerellisen metsän ympäröimä. Etiketin lepakot kertovat yhteistyöstä tarhoille majoitettujen lepakkojen kanssa, joista jokainen syö jopa 1000 hyönteistä tunnissa. Etiketin on piirtänyt legendaarinen sarjakuvataiteilija Neil Adams. Tämä luomuviini sopii vegaaneille.

Tuottaja

Espanjalainen Perez-Pardon perhe omistaa Bodegas Engueran, joka on perustettu vuonna 1999 ja omistaa 160 hehtaaria tasokkaita viinitarhoja. Se sijaitsee Valencian provinssin lounaiskulmassa. Vuoristoista maisemaa hallitsevat rotkot ja leveät laaksot. Viininviljelyn perinteet ovat alueella pitkät ja maaperän vaihtelut todella mielenkiintoisia, terroir-ajattelu kuuluu myös Valenciaan. Nuori valencialainen kellarimestari Diego Fernández on suorittanut viiniopintonsa Ranskan Montpellierissä ja hankkinut viininteon kokemusta Ranskassa, Australiassa ja Kaliforniassa. Pardon perheen tarhat on tyypitetty ja luokiteltu yksittäin jolloin jokaisella palstalla kasvaa sille parhaiten sopiva lajike. Bodegas Engueran tuotanto on luomua, vegaaneille sopivaa ja heillä on lisäksi Carbon Proof –sertifikaatti. He ovat myös perustaneet Bodegas Enguera Mediterranean Viticulture Instituten, koska haluavat tutkia mahdollisimman ekologisia ja ympäristöystävällisiä viininviljelytekniikoita. Bodegas Enguera on Valencian viinintuotannon edelläkävijöitä ja sen viineillä on poikkeuksellisen hyvä hinta-laatusuhde.

VÄRI Tumma rubiininpunainen väri.

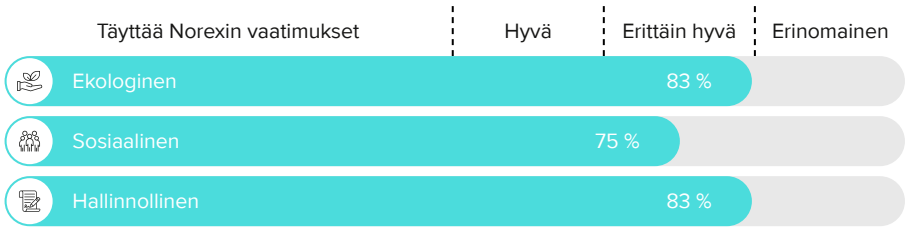
TUOKSU Tuoksussa tuntuvat mustaherukka, mansikka, karhunvatukka, tuore viikuna ja punainen omena.

MAKU Maku on kuiva, silkkisen tanniininen, mustikkainen, yrttinen ja kevyen mausteinen. Tyylikäs ja herkullinen viini.

KÄYTTÖVINKIT Aliats Enguera Tinto sopii silkkisen luonteensa ja eleganssinsa ansiosta vaikka seurusteluviiniksi, mutta se on myös monikäyttöinen ruokaviini, joka loistaa parhaimmillaan lampaanlihan partnerina, erilaisten yrttisten höystöjen viininä.

VIINITYYPPI	Punaviinit	**PAKKAUSKOKO**	6 pll
RYPÄLEET	Marselan Monastrell	**PULLONSULJENTA**	Luonnonkorkki
		PULLON KOKO	0,75 l
VALMISTUTTAJA	Bodegas Enguera	**TUOTENUMERO**	261007
ALKOHOLIPITOISUUS	14%		

Norex Vastuullisuusmittari: Bodegas Enguera



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