



Maahantuojaja: Fine Brands

Maa: Espanja

Tuotantoalue: DO Cava

Tuottaja: Albet i Noya

Alkoholipitoisuus: 12.0%

Sokeripitoisuus: 5.0 g/l

Happopitoisuus: 5.4 g/l

Pullokoko: 0.75

Korkki: Luonnonkorkki

Rypäleet: Macabeu, Xarel.lo, Parellada

Can Vendrell Cava Brut

ESPANJA - KUOHUVIINIT - LUOMUTUOTTEET

Luomuviini

Albet i Noya

Orgaanisten viinien edelläkävijänä tunnettu Albet i Noyan viinitalo sijaitsee Penedèsissä, jossa talo viljelee viiniä 80,5 hehtaarin alueella.

Albet i Noya viljelee alueelle tyypillisiä lajikkeita, kuten Xarel-lo, Macabeu sekä Parellada. Näiden lisäksi viljeltäviin lajikkeisiin lukeutuu suuri joukko muita alueelle tyypillisiä sekä myös kansainvälisiä lajikkeita. Albet i Noya työskentelee jatkuvasti myös viininviljelyyn liittyvän tutkimuksen parissa, muun muassa tavoitteenaan säilyttää seitsemän muinaista viinikirvan (phyloxera) tuhoamaa lajiketta.

Kasvuympäristö: Ordal vuorien eteläisillä rinteillä, tunnetulla "Costes d'Ordal" alueella sijaitsevat tarhat mukailevat porrastettuja terasseja ja nauttivat sijaintinsa ansiosta optimaalisen määrän auringon säteitä. Myös vähä orgaaninen hiekasta, savesta ja kalkkikivestä koostuva maaperä on viininviljelylle erityisen otollinen, kuitenkin säilyttäen hyvin viiniköynnöksille elintärkeän kosteuden.

Tuoksu: Hedelmäisen sitruksinen ja aavistuksen paahteinen tuoksu

Maku: Runsas ja raikkaan hapokas. Sitruksisuutta, mineraalisuutta ja yrttisyyttä.

Makuprofiili: Erittäin kuiva, hapokas, greippinen, punaomenainen, mineraalinen, kevyen yrttinen, hennon paahteinen

Ruokasuositus: Loistava aperitiivina sekä äyriäisten ja vähärasvaisen kalan kumppanina

Tuottajan tiedot

Albet i Noyan viinitalo viljelee viiniä 80 hehtaarin alueella Penedèsissä. Albetin suku on todellinen luomuviljelyn pioneeri. Josep Maria Albet i Noya, sekä suvun neljäs ja samalla nykyinen sukupolvi kiinnostui luomuviljelystä 70-luvun alussa. Tulokset olivat niin lupaavia, että pian koko tila siirtyi puhtaaseen orgaaniseen viljelyyn. Talo oli ensimmäinen viinitalo, joka siirtyi luomutuotantoon Penedesin alueella.

Talon tarina alkoi vuonna 1903, jolloin Joan Albet i Rovirosa saapui tarhoille tehtävänään huolehtia niiden hyvinvoinnista tuhoisan viinikirvan jälkeen. Amerikkalaiset juuret istutettiin maahan ja niihin vartettiin halutut lajikkeet. Kun Albetin suvulle tarjoutui tilaisuus ostaa jo pitkään hoitamansa tila, he ostivat sen omiin nimiinsä ja aloittivat mittavat parannustyöt kellareissa.

Tarhat ovat yhteensä 80ha. Ordalin vuoriston länsirinteillä niukkaravinteinen maaperä sopii oivallisesti laatuviinien viljelyyn. Se koostuu kalkkipitoisesta kivistä, jota päällystää savi-hiekkakerrostumat. Jyrkillä rinteillä rypäleet ottavat auringonsäteet auliisti vastaan.

Valkoisista lajikkeista Albet i Noya viljelee Chardonnayta (1,1ha), Macabeuta (9,7ha), Xarel-loa (19,1ha), Parel-ladaa (10,5ha), Moscatellia (0,4ha), Sauvignon Blanca (0,3ha), Rieslingiä (1,5ha), Garnatxa Blanca (0,2ha) Viognieriä (1,5ha) sekä muutamaa kokeellista lajiketta. Josep rakastaa uusia kokeiluja ja keksii usein omia risteytyksiä.

Punaisista lajikkeista on istutettu Cabernet Sauvignonia (10ha),

Fine Brands Oy

Tempranilloa (Ull de Llebreä) (8.3ha), Merlota (5.4ha), Syrah'ta (6ha), Garnatxa negraä (2.2ha), Pinot Noiria (2.9ha), sekä kuutta muuta punaista lajiketta lähinnä kokeilumielessä (0.8ha).

Penedesin alue on tunnettu perinteisistä cava-lajikkeistaan (Xarel·lo, Macabeu ja Parellada). Albetin suku toi alueelle takaisin myös muita lajikkeita, jotka aiemmin olivat joutuneet väistymään cavan tieltä tai kadonneet jo aiemmin viinikirvan jäljiltä.

Tutustu tästä tuottajan omiin kotisivuihin.