



Finca Espolla

ESPANJA - PUNAVIIINIT

Pyöreä ja pitkäkestoinen sekä erittäin ilmeikäs viini.

Viinin valmistus: Viiniä kypsytetään 18 kuukauden ajan ranskalaisissa Bordeaux tynnyreissä (ranskalaista Allier tammea).

Kasvuympäristö: Finca Espolla on yhden tarhan viini ja tulee 21 hehtaarin alueelta Pyreneiden juurelta.

Väri: Syvä kirsikanpunainen, violetilla vivahteella

Tuoksu: Tuoksussa makeita hedelmiä, balsamicoa ja mineraalisuutta.

Tuottajan tiedot

Castillo Pereladan kirjaston vanhat dokumentit todistavat, että viiniä on valmistettu linnan liepeillä keskiajalta lähtien. Miguel Mateu osti linnan ja tilukset vuonna 1923 tavoitteenaan elvyttää viininviljely alueella. Myöhemmin hänen vävynsä Arturo Suqué otti vastuun tilasta ja tänään viinitaloa johtaa Arturon pojanpoika Javier Suqué Mateu.

Empordàn viinialueen maaperä on erityisen moniulotteinen ja kerrostunut, siitä löytyy mm. liuskekiveä, hiesua, soraa ja hiekkaisia harjuja. Maaperän moniulotteisuus ja välimeren suotuista ilmasto tarjoavat mahdollisuuden viljellä useita eri rypälelajikkeita menestyksekkäästi.

Tutustu tästä tuottajan omiin kotisivuihin.

Maahantuojat: Fine Brands

Maa: Espanja

Tuotantoalue: DO Empordà

Tuottaja: Perelada

Alkoholipitoisuus: 14.5 %

Pullokokoko: 0.75

Korkki: Luonnonkorkki

Rypäleet: Monastrell 31%, Cabernet Sauvignon 31%, Syrah 19%, Garnatxa 19%

Valikoima: Ravintolavalikoima



Fine Brands Oy

