



Maahantuojaja: Fine Brands
Maa: Espanja
Tuotantoalue: DO Penedès
Tuottaja: Albet i Noya
Alkoholipitoisuus: 14
Sokeripitoisuus: 0,75
Happopitoisuus: 3,8
Pullokoko: 0.75
Korkki: Luonnonkorkki
Rypäleet: Caladoc, Arinarnoa, Marselan
Valikoima: Ravintolavalikoima

Les Timbes

ESPANJA - PUNAVIINIT - LUOMUTUOTTEET

Rohkea ja uniikki viini kokeilunhaluiselta tuottajalta syntyi tämän etsiessä "täydellisiä rypäleitä". Alunperin ranskalaista alkuperää olevat harvinaiset rypäleet Caladoc, Marselan ja Arinarnoa löysivät optimaalisen kasvuympäristön Ordalin vuoristosta Penedésistä.

Viinin valmistus: Rypäleet on korjattu käsin. Kuorikäyminen 6 päivää, ei kirkastettu. Kevyt suodatus ja 12 kuukauden kypsytykset ranskalaisissa tammitynnyreissä.

Kasvuympäristö: Ordalin vuoristossa kasvaneet rypäleet nauttivat kalkki- ja savipitoisesta maasta. Köynnökset kasvavat n. 300 metrin korkeudessa ja rinteet avautuvat Etelään ja Lounaaseen.

Tuoksu: Kypsää hedelmäisyyttä, mausteisuutta, pehmeää tammea, paahteisuutta sekä Marsalanille tyypillinen ripaus kaakaota.

Maku: Täyteläinen suutuntuma, runsas makumaailma sekä hyvä hapokkuus.

Ruokasuositus: Grillatuille liharuokille tai nautiskeluun sellaisenaan.

Tuottajan tiedot

Albet i Noyan viinitalo viljelee viiniä 80 hehtaarin alueella Penedésissä. 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 Penedésin alueella.

Talon tarina alkoi vuonna 1903, jolloin Joan Albet i Roviroa saapui tarhoille tehtävänänsä 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 Blancia (0,3ha), Rieslingiä (1,5ha), Garnatxa Blancaa (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), 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.