

Pardas Hermós Corpinnat

Musserende vin / Spania / Catalonia

Produsent: [Celler Pardas](#)

Årgang: 2019

Land: Spania

Distrikt: Catalonia

Område: Penedès

Drue: 72% xarel·lo, 28% sumoll (vijariego negro)

Veil. pris horeca: 311.23 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 389.0,-

EDP nr. : 9082938

SAP nr. : 9082938

Vinmonopol nr. : 15335701

Innhold:

Syre: 8.2

Sukker: < 3

Alkohol: 12,5 %



ØKOLOGISK

SPONTANFERMENTERT

Om produsenten

Celler Pardas tilhører den nye generasjonen produsenter i Catalonia. Druene dyrkes økologisk og vinene har ett flott terroirpreg. Vinene lages på lokale druesorter som t ex Xarel.lo, Malvasia de Sitges og Sumoll, og Pardas har vært en pådriver for å revitalisere viner på disse spennende druene.

Prosjektet startet i 1996 da de lokale vinbøndene Ramón Parera og Jordi Arnan kjøpte eiendommen Can Comas i Penedès. Det middelalderske gårdshuset som ligger på rundt 250 meter høyde er omgitt av skog, beite- og krattmark gjennomskåret av den lille elven Bitlles. De startet å rydde deler av eiendommen og begynte å plante sine første vinmarker.

Vinmarkene er i dag spredt over tre hovedområder med variert jordsmonn, alt fra steinete leire- og kalksteinterrasser til dype alluviale jordtyper. Fokuset er å bevare balanse og liv i vinmarkene. De driver økologisk jordbruk uten vanning og er nøye med at jobbe på lag med naturen. Alle druer kommer fra egne vinmarker.

Det tok dem en stund å produsere viner de var fornøyde nokk at sette navnet sitt på - de første eiendomsvinene som ble utgitt er fra 2004-årgangen. Vinene i dag er flotte, autentiske med tydelig preg av sin opprinnelse.

Som Ramón og Jordi sier selv: «For oss er det å lage vin et umistelig rom for kreativ frihet: vi lager kun viner vi liker å drikke, og som gjenspeiler stedet der vi er og lar årgangene uttrykke seg i størst mulig frihet».

Sumoll, som er stjernen til de røde vinene, fortjener en spesiell omtale. Sumoll er en undervurdert drue som historisk ble ekskludert fra DO Penedès fordi den ansås å gi vin av medioker kvalitet. Vinen har dokk begynt att bli mer satt pris på med sin friske syre og egne karakter, til skilnad fra vin fra de store industriforetagene i området som lager vin på internasjonale druetyper. Pardas elsker Sumoll og har vært med å sette druen på kartan med stor suksess.

Smaksbeskrivelse

Lys strågul. Frisk duft av sitrus, hvit steinfrukt. Tørr, fylldig og frisk med lang ettersmak.

Passer til

Aperitiff/avec, Fisk, Skalldyr