

Pardas Collita Roja Sumoll

Rødvin / Spania / Catalonia

Produsent: [Celler Pardas](#)
Årgang: 2017
Land: Spania
Distrikt: Catalonia
Område: Penedès
Drue: 100% sumoll (vijariego negro)

Veil. pris horeca: 319.23 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 399.0,-
EDP nr. : 2613842
SAP nr. : 9082942
Vinmonopol nr. : 9864701

Innhold:

Syre: 6.7
Sukker: < 3
Alkohol: 12,5 %



LETTVEKT

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 kartene med stor suksess.

Smaksbeskrivelse

Blårød. Røde bær og våt stein. Tørr, frisk, god fylde, konsentrert, mineralsk fruktighet, lang ettersmak.

Passer til

Lam og sau, Storfe, Svinekjøtt