

Pardas Blau Cru

Hvitvin / Spania / Catalonia

Produsent: [Celler Pardas](#)

Årgang: 2018

Land: Spania

Distrikt: Catalonia

Område: Penedès

Drue: 100% malvasia

Veil. pris horeca: 223.23 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 279.0,-

EDP nr. : 9080147

SAP nr. : 9080147

Vinmonopol nr. : 11369001

Innhold:

Syre:5.4

Sukker:< 3

Alkohol:12,5 %



ØKOLOGISK

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 Penedés. 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 karten med stor suksess.

Smaksbeskrivelse

Lys strågul. Svakt aromatisk duft med frisk fruktighet. Tørr med middels fylde, god friskhet og konsentrasjon. Mineralsk og fast, frisk ettersmak.

Passer til

Aperitiff/avec, Fisk, Skalldyr