

Název: Curios  
Vinařství: Albet i Noya  
Odrůda: Xarel-Lo  
Bílé suché biovíno



Slovo majitele:

Curios vinařství Albet i Noya z oblasti Peñedés jsme objevili na jedné podzimní degustaci roku 2019. Je to krásné víno. Osobně preferuji spíše vína s výraznější kyselinkou (ale to je velmi individuální), ale pokud máte rádi "dospělá" kvalitní vína, hravá, středně těžká a malinko sladší s dominantním tónem pomela v dochuti a lehoulinkou perličkou, pak jste si vybrali správně.

Popis:

Bílé suché víno vyrobené z odrůdy XAREL-LO. Stáří vinic je 35 let. Hrozny se sbírají a třídí ručně. Provádí se tak selekce těch nejlepších hroznů, které jsou určeny ke zpracování. Hrozny se po sklizni lehce pomelou a nechají ležet, po dobu 5 dní, při teplotě okolo 5°C, kdy zůstává šťáva v kontaktu se slupkami. Následně se vylisují v pneumatických lisech a vzniklý mošt fermentuje v betonových tancích, přibližně 20 dnů, při teplotě 16°C.

Víno má zelenožluté zabarvení, vyšší viskozitu a středně intenzivní čistou a svěží vůni pomerančových květů, jasmínu a citrusových plodů. V chuti vyniká plnějším charakterem, jablečně minerální linkou, výraznější kyselinkou a lehce nasládlou dochutí pomela.



Snoubení s pokrmem: mořské plody, tučnější ryby, méně výrazné tvrdé sýry, pizza.

Vinařství: Albet i Noya  
Teplota podávání: 10°-12° C  
Zbytkový cukr: 1,9 g/l  
Obsah kyselin: 6,3 g/l  
Obsah alkoholu: 12,5 %  
Oblast: Peñedés  
Hodnocení: Vivino: 3,5



[www.jamonarna.cz](http://www.jamonarna.cz)