



Název: El Animal
Vinařství: Parra Jimenéz
Odrůda: Verdejo, Sauvignon, Viognier
Bílé suché biodynamické víno



Slovo majitele:

El Animal je možná nejlepší bílé víno, které jsem kdy pil. Vína složitějších chutí bývají často chaotická, ale tady vinař vše "poskládal" tak, jak má být a výsledkem je dokonalý chuťový akord. Svěží, ovocné s vyšší kyselinkou a úžasným charakterem. Krystaly na etiketě jsou výsledkem tzv. Citlivé krystalizace. Podrobnosti máme na webu, ale důležité je, že čím dokonalejší krystaly vzniknou, tím dokonalejší a vitálnější je víno. A tady je dokonalé obojí. Složitější víno pro skutečné znalce, náročné zákazníky a výjimečné příležitosti. Šarže El Animal je pouhých 3000 lahví.



Popis:

Stáří vinic ležících v nadmořské výšce kolem 900m je 40 let. Hrozny se sbírají ručně do malých bedýnek, výnosnost z jednoho hektaru je 7 tun. Sebrané hrozny se nejprve šlapou celé za účelem získání moštu s větším podílem taninů a kyselin. Následně se mošt plní do nových francouzských sudů o objemu 700l, kde probíhá po dobu 20 dní spontánní fermentace. Po jejím ukončení se z vína odstraní kvasinky a víno se pak naplní do tzv. "fudres" - 3000l sudy z madriidského dubu. Krátce před stáčením se víno lehce zasyří (50mg celkové síry) a do lahví se plní bez čištění a filtrace.

Víno má citrónově žluté zbarvení a vyšší viskozitu. Vůně je čerstvá, svěží, květinová, lehce bylinky, žluté ovoce. V chuti vyniká skvělou svěžestí, vyšší kyselinou, ovocné, čisté se středně plným tělem, delší v dochuti, charakterní, vyvážené, energické, zábavné. Složitější víno k objevování pro opravdové fajnšmekry.

<u>Vinařství:</u>	Parra Jimenéz
<u>Snoubení s pokrmem:</u>	plody moře, bílé ryby, tvrdší sýry
<u>Zbytkový cukr:</u>	0,9 g/l
<u>Obsah kyselin:</u>	7,8 g/l
<u>Obsah alkoholu:</u>	12,5 %
<u>Zrání v sudu:</u>	6 měsíců
<u>Oblast:</u>	Castilla La Mancha
<u>Hodnocení:</u>	Vivino 4,3



www.jamonarna.cz

