



Název: Garnacha

Vinařství: Parra Jimenéz

Odrůda: Garnacha

Růžové suché biodynamické víno



Slovo majitele:

Garnacha je další perlou z produkce profesionálů od Parra Jimenéze. Má dokonale vyváženou chuť ovoce s příjemnou výraznější kyselinkou. Víno je lehké, dobře pitelné a velmi svěží s tóny červeného ovoce - jahody, maliny, brusinky. Dobře vychlazené je ideální pro teplé letní dny i večery. Osobně ho mám velmi rád, protože preferuji vína s výraznější kyselinkou. Pokud máte raději vína sladší, doporučuji vyzkoušet také růžové frizzante Terre dei Buth Special Cuveé.

Popis:

Vinice leží v nadmořské výšce 900 metrů nad hladinou moře a mají stáří 17 let. Kombinace nadmořské výšky a slunečného počasí společně s praktikami biodynamického zemědělství zaručují, že i při vysokém výnosu 10000kg/Ha, mají hrozny špičkovou kvalitu. Sbírají se ručně a navíc v noci. Potom se pomelou a nechají krátkodobě macerovat a při dosažení požadované barvy dochází k lisování na pneumatickém lisu. Vzniklý mošt pak fermentuje v nerezových tancích při nízké teplotě okolo 12-14°C po dobu 20 dní. Tato studená macerace přispívá k ovocnému a svěžímu charakteru vyrobeného vína.

Víno má lososovité zabarvení s růžovými odlesky a střední viskozitu. Vůně je výrazná a svěží, ovocná po jahodách, malinách a brusinkách. V chuti vyniká skvělou svěžestí, díky vyšší kyselince, je výborně pitelné s ovocnou dochutí.



Vinařství: Parra Jimenéz

Teplota podávání: 10-12°C

Zbytkový cukr: 1 g/l

Obsah kyselin: 6,1 g/l

Obsah alkoholu: 12 %

Oblast: Castilla La Mancha

Hodnocení: Vivino: 3,7



www.jamonarna.cz

