



Název: La Milana



Vinařství: Albet i Noya

Odrůda: Calladoc 40%, Tempranillo 30%, Merlot 30%

Červené suché víno zrající v sudu (barrique) 18 měsíců

Slovo majitele:

Tuhle krásnou věc jsme poprvé okusili na degustaci v Café Jamón v září 2020. Je to vlajková loď vinařství Albet i Noya a stala se jednoznačným vítězem. Víno je těžší, vyšší viskozity a krásné hutné plné chuti s dobře postavenou a krásně vyladěnou kyselinkou, výraznějšími taniny s lehkou balzamikově ovocnou dochutí a jemnou mineralitou. Vybírat na této úrovni (La Milana, El Telar, 1200 Tempranillo, Schatz Acinipo) to nejlepší je už hodně obtížné a hodně individuální. Osobně mi o malinko lépe "sedlo" 1200 Tempranillo, ale manželka naopak nedá za žádných okolností dopustit na La Milanu. Zajímavé je, že zatímco pro mě je tohle víno dokonalým doplňkem k vhodnému pokrmu ideální k popíjení a v menších dávkách po malých doušcích a dlouhému vychutnávání, odhaduji cca polovina zákazníků naopak říká, že nikdy nedokázali otevřenou láhev hned nedopít. Inu jako obvykle: posuďte sami.

Popis:

Červené suché víno vyrobené z odrůd Calladoc(40%), Tempranillo (30%) a Merlot (30%). Hrozny se sbírají výhradně ručně. Rmut se ve správném poměru naplní do nerezového vinifikátoru k 8mi denní fermentace při 25°C. Následuje 18-ti denní postfermentální macerace, během které se matollina 2 x denně ručně promíchává. Finální fáze je pak 18 měsíců trvající zrání v nových francouzských sudech.

Název La Milana byl vybrán jako pocta paní Mille, jejíž přezdívka byla právě "La Milana" a která pečovalal o vinice v oblasti Can Mia de la Rocca před více než 150ti lety.

Víno má výraznou třešňově červenou barvu s rubínovými odlesky.

Vůně je velmi výrazná po zralých jahodách a lesních plodech s decentní kořenitostí hřebíčku, kmínu a pepře s lehkým nádechem vanilky a kakaá.



Snoubení s pokrmem: pečené a grilované maso, steaky, déle zrající sýry (Manchego 12 měsíců), Jamón Ibérico, Salchichon cular

Zbytkový cukr: 0,9 g/l

Obsah kyselin: 6,0 g/l

Obsah alkoholu: 14,5 %

Zrání v sudu: 18 měsíců

Oblast: Peñedés

Hodnocení: Vivino 4,0



www.jamonarna.cz

