Hewitson Le Secateur 2021

HEWITSON, ADELAIDE, AUSTRALIA



Rypälelajikkeet	Shiraz
Alkoholi	14,00 %
Kuvaus	Täyteläinen, keskitanniininen, kirsikkahilloinen, vadelmainen, tumman luumuinen, kevyen suklainen, hennon mausteinen, aromikas.
Viinialue	2,5 hehtaarin Shiraz-tarha Barossan laaksossa ravinteikkaassa punamaassa, jossa myös rautapitoisia kalkkikivikerrostumia.
Laatikkokoko	12 kpl/laatikko
Muuta	Ensin n. puolet rypäleistä leikattiin irti köynnöksistä ja jätettiin kuivumaan aurinkoon. Näin aromit ja sokerit tiivistyivät. Sen jälkeen rypäleet kerättiin ja käymisprosessi terästankeissa alkoi. Viini kypsyi 16 kuukautta tammitynnyreissä, jonka päälle vielä 3 kuukauden pullokypsytys.

Hewitson

ADELAIDE, AUSTRALIA

Dean Hewitson tunnetaan viinintekijänä ja viinitalon omistajana, jota inspiroi erityisesti ranskalaiset, Rhônen laakson viinit ja niiden eleganssi. Viinitalonsa Dean perusti vuonna 1996. Aikaisemmin Dean työskenteli mm. kuuluisan Petaluma-viinitalon viinintekijänä. Viinitarhoja Hewitsonin omistuksessa on noin 6,5 hehtaaria Barossa-laaksossa ja 6 hehtaaria Adelaide Hillsin alueella. Hewitsonin tuotantofilosofiana on käyttää rypäleitä mahdollisimman iäkkäistä köynnöksistä, jotka tuottavat vähemmän, mutta laadukkaita rypäleitä. Vanhojen köynnösten vaikutuksen voi aistia Hewitsonin viineistä, jotka ovat tiiviitä, aromikkaita ja pitkiä maultaan. Hewitsonin punaviinit saavat kypsyä tammitynnyreissä, joista valtaosa on ranskalaisia. Uuden tammen määrä vaihtelee viinityypistä riippuen. Hewitsonin viinit ovat tyyliltään hyvin hienostuneita. Hewitson yrittää välttää liian tammisia ja uutteisia viinejä.
Hewitson pyrkii jatkuvasti myös vähentämään viinituotannon ympäristövaikutuksia. Heillä on esimerkiksi viinitilan katolla aurinkopaneeleja, jotka tuottavat enemmän sähköä kuin he itse käyttävät. Kaikki vesi kierrätetään ja tavoitteena on saavuttaa hiilineutraalius. Lisäksi kaikki Hewitsonin pulloviinit ovat vegaanisia. “Everything is long term.” -Dean Hewitson