Parajes del Valle Monastrell Ecologico 2021



PARAJES DEL VALLE, JUMILLA, ESPANJA

Rypälelajikkeet	100% Monastrell
Alkoholi	13 %
Luonnehdinta	Tarhat sijaitsevat 600-700 metrin korkeudessa merenpinnan yläpuolella. Rypäleet tulevat noin 65 hehtaarin alueelta 15-30-vuotiaista harvaan istutetuista puskaköynnöksistä, joita ei kastella, ja jotka tuottavat vähän mutta konsentroituneita rypäleitä. Maaperä on hiekkaista kalkkikivi pohjan päällä. Viini on valmistettu betonitankeissa, ei tammitynnyreissä. Raikas, marjaisa tuoksu jossa karhunvatukka ja mustikka dominoivat aromimaailmaa. Maussa paljon samaa kuin tuoksussa, suuntäyttävä ensi tuntuma jättää raikkaan jälkimaun.
Ruokasuositus	Monipuolinen viini kevyemmille liharuoille ja seurusteluun
Viinialue	Jumilla D.O.P.
Pullokoko	75 cl
Laatikkokoko	12 kpl

Parajes Del Valle

JUMILLA, ESPANJA

Parajes del Vallen viinien takana on 28-vuotias Maria Jover joka tekee viinejä modernilla otteella kunnioittaen vanhaa “Terraje” tapaa Jumillassa. Yleisesti alueen (Jumilla) maanomistajilla on suuri paine saada maat tuottoisiksi ja moni onkin alkanut kastelemaan tarhoja kasvukauden aikana saadakseen satoisuuden paremmaksi ja näin paremman tuoton suuremmasta määrästä, yleensä laadun kustannuksella. “Terraje” -perinteen mukaan viinintekijä vuokraa maanomistajan maita vuosittaista korvausta vastaan ja sitoutuu kunnioittamaan alueen viininvalmistusperinteitä. Vuokra on perinteisesti 7% kokonaistuotannosta. Maanomistajan etuna on tässä korvauksen lisäksi että vanhat köynnökset saavat niille kuuluvan asianmukaisen kohtelun.