

Ilercavonia Garnatxa Blanca

Alkuperä: Espanja, DO Terra Alta
Rypälelaji: Garnatxa Blanca 100 % (60-vuotiaat köynnökset)
Suljentatyyppi: Luonnonkorkki
Kypsytytys: 30 % viinistä kypsytettiin 6 kk ajan ranskalaisessa tammessa

Vuonna 2001 Joan Bautista Arrufi ja Jordi Casadó perustivat Altavins Viticultors -nimisen viinitalon Terra Altan laatuviinialueelle, Batean piskuseen kaupunkiin Katalonian lounaisosaan. Viinialue on tunnettu karuista viljelyolosuhteistaan (vuotuinen sademäärä on vain noin 300 mm) sekä kalkki- ja liitupitoisesta maaperästään. Kesäisin lämpötilat nousevat lähellä 40° C:ttä ja talvisin lämpömittari näyttää jopa -15° C:ttä. Näissä olosuhteissa köynnökset joutuvat tekemään töitä ja lopputulokset ovat makuhermoja hivelevät.

Alue on ikaikaista viininviljelyaluetta, missä on merkkejä viininviljelystä jo aikana ennen ajanlaskumme alkua. Historiaa kunnioittaen Altavins Viticultors on nimennyt Ilercavonia -viinin alueella noin 600 e.Kr. asuttaneiden iberien mukaan, jotka kutsuivat Terra Altan aluetta "Ilercavoniaksi".

LUONNEHDINTA VIINISTÄ

Ulkonäöltään viini on kuulas vaaleankeltainen kera hennon pinkein häivähdyksin, jotka ovat perua rypäleiden altistuksesta auringonvalolle. Viinin bouquet muodostuu miellyttävästä hedelmästä: greipistä, sitruksesta ja persikasta. Suussa se on pehmeä, mehevä ja lihaisan hedelmäinen. Hedelmäisyyttä ryhdittää tasapainoinen hapokkuus. Kokonaisuus on silkinen ja elegantti.

RUOKASUOSITUKSET

Ilercavonia on ruoan yhdistämisessä tietynlainen ässä, joka maistuu niin kalojen, äyriäisten, siipikarjan kuin risottojen kanssa. Paikallinen erikoisuus, calcots, eli avotulella grillatut sipulit tarjottuna tomaattipohjaisen kastikkeen kanssa ovat erinomaisen hyvä yhdistelmä viinin kanssa nautittavaksi.

