

# Almodí Negre

<b>Alkuperä:</b>	Espanja, DO Terra Alta
<b>Rypälelajike:</b>	Garnatxa Peluda 100 % (80-vuotiaat köynnökset)
<b>Kypsytyks:</b>	4 kk tammitynnyri
<b>Suljentytppi:</b>	Luonnonkorkki

Vuonna 2001 Joan Bautista Arrufí 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:ta ja talvisin lämpömittari näyttää jopa -15° C:ta. Näissä olosuhteissa köynnökset joutuvat tekemään töitä ja lopputulokset ovat makuhermoja hivelevät. Sen on myös amerikkalainen viiniguru Robert Parker huomannut.

## LUONNEHDINTA VIINISTÄ

Viini on ulkonäöltään tumman rubiinipunainen. Sen aromikenttä muodostuu kypsistä tummista marjoista, hennosta savusta, tervasta sekä vaniljasta ja lakritsista. Pehmeän täyteläistä suutuntumaa siivittävät kypsät ja pehmeät tanniinit. Jälkimaku on hedelmäisen mausteinen.

## RUOKASUOSITUKSET

Almodí on monikäyttöinen ruokaviini, joka sopii myös seurusteluun pehmeän ja mausteisen rakenteensa ansiosta. Viini soveltuu erinomaisesti punaiselle grillatulle lihalle ja kasviksille, joista erityismaininnan saavat porkkanat, kesäkurpitsat, munakoisot sekä paprikat. Pehmeän rakenteensa ansiosta viini kestää myös mausteita. Erityismaininnan viini saa marinoidun ja haudutetun porsaanlihan kumppanini – ylikypsä possu, nam! Bon apétit!

