

Les Brugueres Garnatxa Blanca

Alkuperä:	Espanja, DOCa Priorato
Rypälelajike:	Garnatxa Blanca 100 % (yli 100-vuotiaat köynnökset)
Suljentatyyppi:	Luonnonkorkki
Kypsytytys:	4 kk sur lie
Jäännössokeri // hapot:	0,95 g / l // 5,4 g / l

La Conreria D'Scala Dei on vuonna 1997 perustettu laatuun keskittyvä tila, jonka vuosituotanto on noin 90 000 pulloa. 35 hehtaarin viinitarhoillaan tila on keskisuuri tuottaja Prioratissa, jossa on rekisteröitynä tällä hetkellä lähes 100 bodegaa. Karut viljelyolosuhteet Serra de Monsant -vuoriston huomassa antavat oman leimansa alueen viineille, jotka on Espanjassa luokiteltu DOCa -luokkaan, johon kuuluu ainostaan Rioja ja Priorat.

La Conreria D'Scala Dei sijaitsee piskuisessa Scala Dein kylässä, jossa alueen viininviljely on saanut alkunsa vuosisatoja sitten. Paimentolaispoika näki näyn taivaasta laskeutuvista portaista, ja siihen kohtaan perustettiin luostari vuonna 1194. Munkit alkoivat tietysti viljellä viiniä ja näin sai alkunsa alueen viininviljely. Munkit karkotettiin luostarista 1800-luvulla, mutta Prioratin viininviljely kukoistaa. Valkoviinien osuus Prioratin viineistä on vain 5 %, joten käsissäsi on harvinainen viini, jota asiantuntijatkin arvostavat. Esimerkiksi Robert Parker on antanut sille 93 pistettä ja vertaa viiniä Châteauneuf-du-Papen huippuvalkoviineihin. Rypäleet ovat peräisin La Creuta -nimiseltä viinitarhalta Scala Dein kylästä.

LUONNEHDINTA VIINISTÄ

Viini on ulkonäöltään kuulas, hennon kullankeltainen. Rungas bouquet muodostuu trooppisista hedelmistä (erityisesti persikka ja elegantti litsiluumu), vahamaisen hunajaisista aromeista, mineraalisuudesta, hennon yrttisistä ja kukkeista aromeista. Tuntuva hapokkuus ryhdittää kuivaa, täyteläistä suutuntumaa. Jälkimaku on pitkä ja suuntäyttävä, ja jättää hieman öljymäisen, glyseriinisen jälkimaun. Tässä viinissä on luonnetta ja eleganssia!

RUOKASUOSITUKSET

Les Brugueres suorastaan huutaa kumppanikseen ruokaa ja se sopiikin monenlaisten ruokien kanssa yhdistettäväksi. Viini sopii erinomaisesti kalaruokille, äyriäisille, ostereille sekä vaalealle lihalle. Pienriistasta erityisesti jäniksen ja rusakon sekä peltokanalinnut sopivat viinin makumaailmaan. Viinin runsaan hapokkuuden ja täyteläisen rakenteen ansiosta ruoan lisukkeena voi olla myös kermaisia kastikkeita. Viini maistuu niin ikään pateiden kanssa. Esimerkiksi tuorepasta foie -kastikkeella on taivaallinen yhdistelmä.

