



AA DOLÇ MATARÓ 37,5 CL. ALELLA, SPANIEN

Sødlig rødvin lavet på 100% Mataró fra Alta Alella økologisk dyrkede vinmarker nord for Barcelona.

Druerne høstes sent når de er overmodne for at sikre et højt sukkerindhold. Mosten ligger først i ståltanke i 6 måneder med daglige overpumpninger for at udtrække maksimum farve. Efter en let og forsigtig presning lagrer vinen i franske egetræsfade.

Farven er mørk med et violet skær. Fantastisk aroma med nuancer af solbærlikør, mørk chokolade, blommer, lakrids og japansk grøn te.

Smagen har en sublim mineralsk og intens frugt, der med sin sødme i eftersmagen gør vinen til et oplagt match til f.eks. chokoladekager og ris a la mande.

Vinen bør serveres ved 10-12 grader og kan gemmes op til 10 år fra høståret.

OM VINHUSET

Alta Alella er et familieprojekt af Josep Pujol-Busquets og Cristina Guillén. De er begge to vokset op i Alella omegn og er kommet hjem igen efter et halvt liv væk, hvor de har beskæftiget sig professionelt med vinen rundt omkring i verden. Parret købte marker, så de første vine kunne fremstilles i 2001.

De ejer i alt 12,5 ha beplantet med den traditionelle Alella drue, Pansa Blanca, dertil internationale sorter og endda den glemte Mataró, som ikke er blevet dyrket i Alella siden vinlussen raserede i Europa i midten af d. XIX århundrede.

Vinhuset er designet specifikt med henblik på mikrovinifikationer som tillader gæring af hver mindre vinmark for sig. Vinmarkerne er beliggende kun 2 km fra Middelhavet i 150-300 meters højde og dyrkes fra begyndelsen som et certificeret økologisk landbrug.

