

2024 Azimut Blanc, Cellers de Can Suriol, Penedès

Cellers de Can Suriol

Cellers de Can Suriol er bedst kendt for at lave årgangs-Cava med masser af personlighed. Men som det ses med denne serie kaldet 'Azimut' kan de sagtens lave røde og hvide vine.

Druerne kommer delvist fra egne marker, mens resten købes hos naboerne omkring gården.

Bæredygtighed fylder meget, hvorfor glasflasker højst kommer 100 km fra vineriet, og hvorfor man har fået installeret solpaneler, der dækker en stor del af elforbruget.

Penedès

Vest for Barcelona ligger vinområdet Penedès. Området er især kendt for sine mousserende vine, men producerer også stille vine.

I området ses især de lokale og spanske druer, Garnacha, Carignan, Tempranillo, Macabeo, Xarel-lo og Parellada, men også en række internationale druer.

Området består af cirka 30.000 hektarer vinmarker.

Vinen

Denne vin er lavet på 40% Macabeo, 30% Xarel-lo, 30% Garnatxa og 10% Malvasia.

Den er vinificeret på ståltanke i 30 dage med spontan gæring, herefter er den kommet på cementtanke i tre måneder, hvor den har gennemgået malolaktisk gæring og bâtonnage.

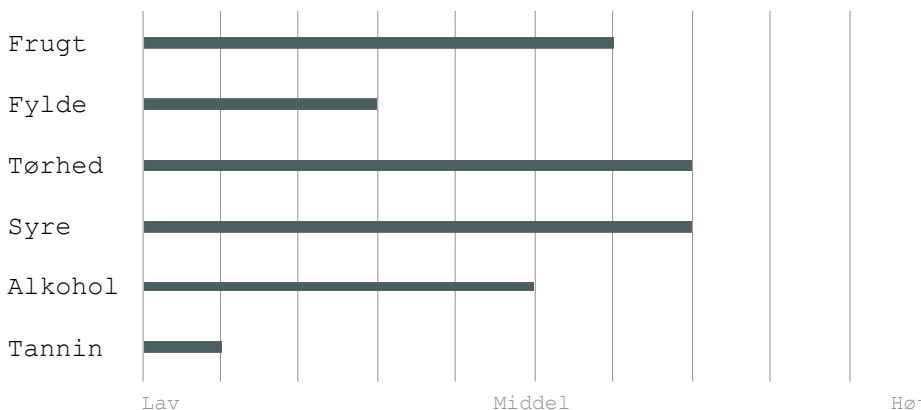
Primære aromaer: Saltvand, sten, pilleglas, æblemost, calvados, bark, citron, olivenolie og hvid peber.

Mad forslag: Anbefales til snacks og mad med salt.

Servering: Serveres ved cirka 11° i universalglas. Drikkes inden 2029.



Smagsprofil



Hvidvin



2024



Penedès

Spanien



Macabeo
Xarel-lo
Garnatxa
Malvasia