2024 Blanc

Cellers de Can Suriol

Cellers de Can Suriol

Azimut er Suriol-familiens økologiske projekt i Penedès i Catalonien. Druerne købes hos lokale dyrkere ved kysten, i de centrale egne og på højere marker mod Costers del Montmell. Grundideen er fair betaling til bønderne og en rimelig pris for den færdige vin. I kælderen gæres spontant, filtrering undgås, og tilsætningerne holdes på et minimum. Serien omfatter hvidvin, orangevin og rødvin samt hvid og rosé Cava, begge Brut Nature.

Catalonien

Catalonien ligger i det nordøstlige Spanien og rummer langt mere end én vinstil. Vinmarkerne findes ved Middelhavet, i tørre egne inde i landet og i højereliggende, køligere zoner. Det giver store forskelle i modning, syre og fylde. Xarel·lo, macabeu og parellada har en central rolle i mange hvide og mousserende vine, mens garnatxa og carinyena præger en del af de røde. Cava har sit historiske tyngdepunkt omkring Penedès og Sant Sadurní d'Anoia, men Catalonien laver også stille hvidvine, rosévine og rødvine.

Vinen

Macabeo, Xarel·lo, Garnatxa Blanca og Malvasia de Sitges mødes i denne hvide Penedès-vin. Druerne gærer spontant på ståltank, hvorefter vinen får tre måneder på cement med malolaktisk gæring og kontakt med bærmen. Stålet bevarer friskheden, mens cement og båtonnage tilfører tekstur uden fadsmag. Årgang 2024 har derfor både en levende kerne og en roligere, blødere mundfølelse. En middelhavshvidvin, hvor fire lokale druer arbejder mere med balance end med kraft.

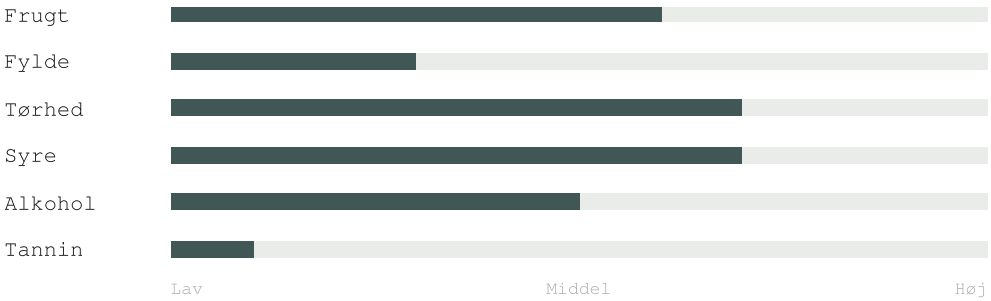


Primære aromaer: Saltvand, sten, pilleglas, æblemost, calvados, bark, citron og olivenolie.

Madforslag: Prøv til snacks og mad med salt.

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

Smagsprofil



2024

Hvidvin

Macabeo, Xarel-lo, Grenache Blanc, Malvasia de Sitges

Catalonien Spanien

Tlf.: 4261 2212 // kontakt@mundskaenken.dk // www.mundskaenken.dk