

PARRA JIMÉNEZ GARNACHA EKO 2018

Art. nr PJ0601

Pris 94,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Bodegas Parra Jiménez

Ursprung Spanien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Garnacha Tinta 100%

Alkoholhalt 13,5%

Sortiment Restaurang

Karaktär Medeldjup rödlila färg. Fruktig och inbjudande doft av mogna jordgubbar, hallon och röda körsbär, med en liten örtig nyans. Medelfylligt med generös fruktighet, mjuka tanniner och balanserad, något kryddig och fräsch avslutning.

Tillverkning Temperaturkontrollerad alkoholjäsning och malolaktisk jäsning i rostfria ståltankar.

Lagring Kort lagring i ståltank om cirka 6 månader innan buteljering.

Om producenten

De tre bröderna Parra grundade 1993 vad som kommit att bli Europas största producent av ekologiska viner. Att bli störst var aldrig någon ambition, men att driva odlingarna ekologiskt och biodynamiskt var en självklarhet då det var på det sättet domänen varit skött historiskt. Vid grundandet av egendomen såg många på dem med skepticism, något som numera är förbytt mot beundran.

Bortsett från det biodynamiska arbetssättet var vinerna från Bodegas Parra-Jiménez i den stil som utmärkte La Mancha under sent 1990-tal och tidigt 2000-tal. De var traditionella och med en dominant fatkaraktär och det fanns en känsla av att de exceptionella druvarna man fick genom sitt hårda arbete i vingårdarna inte fick chansen att lysa som de borde.

Som en lösning kontaktade man exceptionella Juan Antonio Ponce Mondéjar, som gjort sig ett namn som vinmakare åt Telmo Rodríguez innan han vid 2005 återvände hem till Manchuela för att ta hand om sina familjevingårdar. Juan Antonio gick med på att ta ansvar för vinmakningen under förutsättning att han fick helt fria händer, något bröderna Parra inte hade några problem med att gå med på.

