

# Parajes del Valle Monastrell Ecologico

Rødvin / Spania / Jumilla

Produsent: [Parajes del Valle](#)

Årgang: 2022

Land: Spania

Distrikt: Jumilla

Område: -

Drue: 100% monastrell

Veil. pris horeca: 175.94 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 219.9,-

EDP nr. : 5339221

SAP nr. : 9061835

Vinmonopol nr. : 11101501

Innhold:

Syre:5.7

Sukker:< 3

Alkohol:13 %



KLIMASMART EMBALLASJE

ØKOLOGISK

## Om produsenten

Siden begynnelsen har den drivende kraften bak vinene til Parajes del Valle vært å lage gode økologiske viner og opprettholde tradisjonen med «Terraje» - utleie av vinmarker til bønder. En av nøkkelverdiene ligger i frukten som bøndene dyrker og menneskene bak Parajes del Valle så at glade bønder lager de beste druene. Derfor gir de 7% av produksjonen tilbake til bøndene som en bonus hvert år. Magien bak disse vinene er ikke bare arbeidet gjort i vinmarkene, men også kjelleren. Den 28 år gamle vinnmakeren Maria Jover har overført sitt moderne syn over på vinene til Parajes del Valle. Maria var født i Alicante, ikke langt fra Jumilla, og kjenner området godt. Med utdanning som jordbruks ingeniør, gartner og ønolog har Maria et godt utgangspunkt i å drive vinmarkene. Maria var blant de beste i sitt kull fra Universitetet og ble tildelt et stipend hos Bodega Vega Sicilia som kun tildeles de beste ønolog studentene fra Miguel Hernandez University. Vinmarkene til Parajes del Valle har en alder på mellom 20-80 år. En av fordelene med de gamle plantene er at de produserer høyere kvalitet og overlever de høye temperaturene i Jumilla. Parajes eier rundt 80 ha vinmark og Monastrell er hoved druen. Monastrell tåler de høye temperaturene og produserer vin med lave alkohol og friske aromaer av røde bær. Det brukes ingen nytt fat, men kun betong ved lagring. Dette gjøres for å beholde de friske aromaene. Alle vinmarkene er «100% Organic» sertifisert.

## Vinifikasjon

Økologiske vinmarker. Avstillet og presses lett. Fermentering på ståltank. Lagring på sement.

## Smaksbeskrivelse

Ung og saftig med preg av kjølige røde bær, innslag av urter, lang ettersmak.

## Passer til

Lyst kjøtt, Lam og sau, Svinekjøtt