

Nona Petit

Alkuperä:	Espanja, Katalonia, DOCa Priorat
Rypälelaji:	Garnacha 75 %, Samsó eli Cariñena 10 %, Merlot 10 %, Cabernet Sauvignon 5 %
Kypsyty:	10 kk ranskalaisessa tammessa
Suljentytppi:	Luonnonkorkki

La Conreria D'Scala Dei on vuonna 1997 perustettu laatuun keskittyvä tila, jonka vuosituotanto on noin 38 000 pulloa. Bodega sijaitsee samassa kylässä, josta alueen viininviljely on saanut alkunsa. Viinin nimi, Nona Petit, on rukous, jonka Scala Dein luostarin munkit lukevat edelleen joka ilta klo 21. La Conreria D'Scala Dei on vuonna 1997 perustettu laatuun keskittyvä tila, jonka vuosituotanto on noin 90 000 pulloa. 35 hehtaarin viinitarhoillaan tila on keskisuuri tuottaja Prioratissa, jossa on rekisteröitynä tällä hetkellä lähes 100 bodegaa. Karut viljelyolosuhteet Serra de Monsant -vuoriston huomassa antavat oman leimansa alueen viineille, jotka on Espanjassa luokiteltu DOCa -luokkaan, johon kuuluu ainostaan Rioja ja Priorat.

La Conreria D'Scala Dei sijaitsee piskuisessa Scala Dein kylässä, jossa alueen viininviljely on saanut alkunsa vuosisatoja sitten. Paimentolaispoika näki näyn taivaasta laskeutuvista portaista, ja siihen kohtaan perustettiin luostari vuonna 1194. Munkit alkoivat tietysti viljellä viiniä ja näin sai alkunsa alueen viininviljely. Munkit karkotettiin luostarista 1800-luvulla, mutta Prioratin viininviljely kukoistaa.

LUONNEHDINTA VIINISTÄ

Aromikenttää hallitsevat punaiset marjat ja mansikka sekä lievä mausteisuus, kahvi ja paahteisuus. Suutuntuma on erittäin täyteläinen, jota happorakenne keventää mukavasti. Tanniinit ovat tuntuvat, mutta ne ovat hyvin tasapainossa hedelmäisyyden ja paahteisuuden kanssa. Marjojen, kahvin ja paahtaisen tammen vaniljaa löytyy pitkästä jälkimausta.

RUOKASUOSITUKSET

Viini maistuu erityisesti punaisten liharuokien, lampaan, riistan ja lihapatojen kanssa sekä kypsien juustojen kera, kuten manchego.

