

Cantina Santa Maria La Palma

Start. Cantina S. M. La Palma blev grundlagt lige efter 2. verdenskrig.. som et kooperativ.

Vinmarker: blev nøje udvalgt i et område som ligger få kilometer fra havet i en lettere bakket zone.

Området er på i alt 300 hektar, og bliver dyrket af ca. 65 lokale vinbønder.

Vintyper: I begyndelsen var det den røde Cannonau og den hvide Vermentino, der blev plantet.

i dag har man også genopdaget en ældgammel lokal vinstok ved navn: Cagnulari, som kun meget få andre også laver, desuden har ,man også Cabernet Sauvignon, som har vist sig at harmonere fantastisk i blends med de lokale druer.

Andre druer man også producerer i dag er . Chardonnay, og Sauvignon Blanc.

Vinhuset er vokset sig større over de sidste 30 år og er i dag et topmoderne vineri, med nyeste teknologi, blandet andet horisontale pressere som, giver de hvide vine et større udtræk af aromastoffer. Agronomer og professionelle winemakers er engageret i Santa Mara La Palma og kvaliteten har specielt indenfor de sidste 15 taget et tigerspring frem.

Vinbønderne er blevet dygtigere og fået bedre skoling i dyrkning af druer fra Santa Maria La Palma,. groft sagt bliver kvaliteten delt op i 4 kvaliteter hvor kun 1 og 2 klasses druer bruges til Cru serie vinene og de klassiske vine, kvalitet 3 og 4 bruges til mængde vin i supermarkedets kæder eller videresælges til vinopkøbere.

