

VINUNIC

A LISA 2024

Art. nr 1035380

Pris 239 kr

Storlek 750 ml

Producent Bodega Noemía

Ursprung Patagonien, Argentina

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Malbec 90%, Merlot 9%, Cabernet Franc 1%

Alkoholhalt 13,5%

Totalsyra 4,9 g/l

Restsocker 2,2 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär Floral och intensiv doft med inslag av mörka bär, plommon och röda körsbär. Elegant struktur med tydliga tanniner som balanseras av frisk syra och en lång frukt driven eftersmak.

Tillverkning Druvorna skördas för hand. De avstjälkas med maskin och förs sedan vidare till cementkar på 2 500 liter och 5 000 liter samt 10 000 liters ståltankar. Druvorna kallmacererar 4 dagar innan jäsningsen påbörjas. Denna varar i 2 veckor och med hjälp av "pigeage" och återpumpning av musten över skalmassan extraheras färg och tanniner. 25% av vinet har lagrats 8 månader i äldre franska ekfat. Vinet buteljeras ofiltrerat.

Passar till Serveras vid 14-16°C till rätter av lamm eller nöt. Vinet passar också utmärkt till grillad fisk eller skaldjur.

Information Bodega Noemia grundades av vinmakaren Hans Vinding Diers och vinproducenten Noemia Marone Cinzano. Idag är de baserade i Rio Negro där vinstockar från 1930-talet fortfarande används. Få producenter har betytt så mycket för att höja statusen och renommé för Patagonien i Argentina som Bodega Noemía. Tack vare kartläggning av deras terroir så blev de tidigt en av landets mest kända producenter av seriös Malbec.

