VINUNIC

A LISA 2025



Art. nr 95527
Pris 239 kr
Storlek 750 ml
Producent Bodega Noemía
Ursprung Patagonien, Argentina
Varukategori Röda viner
Certifiering Hållbarhetscertifierat

Förslutning Naturkork
Druvor Malbec 90%, Merlot 10%
Alkoholhalt 13,5%
Totalsyra 5,2 g/l
Restsocker 1,4 g/l
Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Floral och intensiv doft med inslag av mörka körsbär, svarta vinbär, plommon och röda bär. Elegant smak med tydliga men välintegrerade tanniner som balanseras av en frisk syra. Lång harmonisk eftersmak.

Tillverkning Druvorna skördades för hand. De avstjälkades och musten fick sedan jäsa. 10% av vinet har lagrats i gamla franska ekfat och resterande vin har enbart lagrats i ståltank.

Passar till Serveras vid 14-16°C i lite större vinkupor till rätter av fågel, fläsk. lamm eller nöt, gärna grillat med inslag av örter och syra, exempelvis rosastekt ankbröst med rotselleripuré. smörstekt savojkål, syrlig plommonsky och rostade hasselnötter, Iberico secreto med rostad paprika, potatispuré och rosmarinsky, grillad lammrostbiff med chimichurri och rostad småpotatis eller grillad flankstek med salsa criolla och grillad spetskål. Som vegetariskt alternativ föreslår vi grillad portabello med belugalinser, rostad aubergine, bakad tomat, timjan, smulad feta och rostade valnötter. Vinet passar även utmärkt till lagrade hårdostar som Manchego Curado, 18–24 månaders Comté, Ossau-Iraty, lagrad Gouda eller en Gruyère Réserve. Lufta gärna vinet 30-45 minuter före servering.

Information Producenten är certifierad Bodegas de Argentina. Vinmakaren Hans Vinding Diers och vinproducenten Noemia Marone Cinzano grundade Bodega Noemia. De har sin huvudkontor i Rio Negro, där vinstockar från 1930-talet fortfarande används. Bodega Noemía är en av få producenter som har gjort så mycket för att lyfta Patagonien i Argentina och dess status. De blev snabbt en av landets mest kända producenter av Malbec.

Omdömen
Livets Goda 92p

Årgång 2025 blev historisk i Río Negro. Enligt Noemias eldsjäl och grundare, danske vinmakaren Hans Vinding-Diers, var det den tidigaste skörden någonsin för både Bodega Noemía och regionen, där värmetoppar drev på den fenoliska mognaden till närmare en månad före normal tid. Det korta skördefönstret krävde precision, och i källaren svarade man med minimal extraktion för att värna vinets fräschör och elegans. En åtgärd som gav önskat resultat för A Lisa, vars första årgång var 2004, och som kommit att bli egendomens viktigaste hörnsten internationellt. Det var instegsvinet som med tiden blev så mycket mer – och större – än så, utan att för den skull förlora sin omedelbara tillgänglighet. Här i 2025 är frukten mörk och tät, men lyfts av ett mineraliskt lyster och en genomgående syra som ger vinet puls och energi. Citrus och aprikos ger lyster i fruktens toner av körsbär, svarta vinbär, plommon, björnbär och mörka hallon, snyggt accentuerade av salvianosad örtighet och ett stråk av tobak. Helheten är både generös och väl sammansatt. Tanninerna sätter en ödmjuk friktion i rörelsen utan att störa vinets rytmiska gång, medan avslutet har eftertryck med mångbottnad kryddighet och ett spirande fruktöverhäng. Som vi så gärna uttrycker det: här finns en omedelbar attraktion, men också ett vin som kommer att må alldeles utmärkt av ett par år i källaren. Druvblenden bygger på 90% Malbec och 10% merlot. I vissa årgångar kan cabernet franc få tillträde i en blygsam men effektiv giv, men i denna årgång har vi en tvådruvsblend. Ståltankar, concretes och ekfat i jäsning och lagring, 10% av vinet har lagrats i gamla franska ekfat och resterande del i ståltank. 2001 var första årgången som presenterades från argentinska Noemia i Patagonien. Bodegan grundades av Hertiginnan Noemia Marone Cinzano och den danske vinmakaren Hans Vinding-Diers, men 2018 tog Hans Vinding-Diers tillsammans med sin fru och familj över hela ägandet av bodegan.
