

VINUNIC

ALPAMANTA BREVA SAUVIGNON BLANC 2022

Art. nr 92275

Pris 251 kr

Storlek 750 ml

Producent Alpamanta Estate Wines

Ursprung Mendoza, Luján de Cuyo,

Argentina

Varukategori Vita torra viner

Druvor Sauvignon Blanc 100%

Alkoholhalt 12%

Totalsyra 6,8 g/l

Restsocker 1,1 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Certifiering Ekologiskt, Vegan

Karaktär Aromatisk doft med inslag av apelsinblommor, citrus, apelsinskal, grapefrukt, vit persika och en liten ton av choklad. Välbalanserat och mjukt med en härlig fräschör och lång harmonisk eftersmak. Vinet är lätt grumligt, då en del jästfällning finns kvar i flaskan.

Tillverkning Vinet är en blandning av totalt 10 olika viner, som alla vinifierades separat. Vinet är spontanjäst. Inget svavel har tillsatts. Buteljeras ofiltrerat.

Lagring 15% av vinet har lagrats 10 månader på andragångsfyllda ekfat.

Passar till Serveras vid 10-12°C. Vänd gärna flaskan upp och ned före servering så att jästfällningen fördelas jämt. Dekanterar i god tid före servering.

Information Alpamanta betyder "kärleken till jorden", vilket markerar filosofin i vingården. Terroir är en obestridd integritet och organisk odling är den drivande kraften i verksamheten. Av denna årgång producerade man 15 635 flaskor.



Om producenten

"Kärleken till jorden"

Tre entusiastiska vänner, Andréj Razumovsky, hans kusin André Hoffmann och Jérémie Delecourt bestämde sig för att etablera ett vineri i hjärtat av Luján de Cuyo i Mendoza. Deras syfte var att producera vin av absolut högsta kvalitet från en enda vingård och att arbeta helt i enlighet med naturen efter biodynamiska principer. Vingården är noggrant vald och ligger nästan tusen meter över havet. Här odlas mestadels Malbec men också en del Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Syrah och Sauvignon Blanc. Vinerna som tillverkas av de omsorgsfullt selekterade druvorna har ett imponerande uttryck av sin terroir.

Sedan april 2010 är Alpamanta den första argentinska vingården att använda särskilda cementtankar i vinframställning. Tankarna, som produceras i Frankrike, ger ett nytt sätt till att jäsa biodynamiskt. De innehåller enbart naturliga material som tar bort all kemisk manipulation och garanterar låg energiförbrukning under jämn temperatur.

Alpamanta betyder "kärleken till jorden", vilket markerar filosofin i vingården. Terroir är en obestridd integritet och biodynamiken är den drivande kraften i verksamheten.

Vinunic

www.vinunic.se Birger Jarlsgatan 43, 111 45 Stockholm +46 8 6608416