VINUNIC

LALAMA 2022

Art. nr 95366
Pris 249 kr
Storlek 750 ml
Producent Dominio do Bibei
Ursprung Ribeira Sacra, Spanien
Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork
Druvor Mencía 85%, Brancellao 7%, Mouratón , Sousón , Alicante Bouschet
Alkoholhalt 13,5%
Totalsyra 5,1 g/l
Restsocker 1,7 g/l
Sortiment Systembolagets tillfälliga



Karaktär Fruktig doft med inslag av röda bär, örter och mineral. Medelfyllig och mjuk smak med en välbalanserad syra. Elegant harmonisk eftersmak.

Tillverkning Druvorna skördades för hand och klasarna sorterades i vingården. Druvorna får vila i kyla under ett dygn. 2-4 dygns kallmaceration före druvorna pressades. Musten fick jäsa med vild jäst i stora ekfat om 25-45 hL. Spontan malolaktisk jäsning i 300L och 500L franska ekfat. Vinet har lagrats 17 månader i franska ekfat, varav 10% var nya fat och resterande var minst tredjegångsfyllda fat, samt en del av vinet i stora 15-30 hektoliters fat. Vinet har sedan lagrats ytterligare 3 månader i franska ektankar. Naturlig kylstabilisering från vinterkylan.

Passar till Serveras vid 14-16°C till charkuterier som jamön iberico eller rätter av fågel, fläsk, lamm, kalv eller lättare rätter av nöt, exempelvis rosastekt lammfilé eller pluma iberico med timjan och vitlök, majskyckling med svamp och rotselleripuré eller ankbröst med rostad spetskål, svamp och rödvinssky. Som vegetariskt alternativ föreslår vi grillad portobello med manchego eller rostad blomkål med hasselnötter och brynt smör. Vinet passar också bra till lagrade ostar som Manchego och Tomme- eller Bergsostar. Dekantera gärna vinet före servering, då det kan innehålla naturlig fällning.

Omdömen

Wine Advocate 92+

The red 2022 Lalama has a primary nose of bright berry fruit, leaves and a touch of honey and beeswax, with a sleek palate and a soft mouthfeel that makes it moreish and very easy to drink. In the warm 2022 vintage, it achieved higher ripeness. It's round and has polished tannins. It was bottled in August 2024 after 17 months in oak containers of different sizes, but the oak is very integrated. Drink Date: 2024 - 2029