



Achaval Ferrer

Malbec Mendoza 2018

Argentina, Mendoza

Druer: 100% Malbec

Karakteristikk: Dyp rød. Forførende aromatisk duft av røde bær, hint av blomster. Rik, saftig og sødmefull smak, med flott konsentrasjon av tiltalende, mørk bærfrukt. God lengde. Dette er en allsidig matvin: grill, rødt kjøtt, gryteretter, svin og kalv, pasta.

Om vinen: Tre ulike vinmarker, hhv Uco, Lujan de Cuyo og Medrano. Jordsmonnet er i hovedsak elveavsetninger, veldrenert og magert. Lav avkastning, 33 hl/ha. Temperaturkontrollert gjæring i betong, 9 mnd fatlagring på brukte franske fat.

Om produsenten: Den glødende entusiastene Santiago Achaval kjøpte sine første vinmarker i 1998, og første årgang var 1999. I dag eier han, sammen med partnerne Manuel Ferrer og den italienske stjernevologen Roberto Cipresso, 40 ha med vinmarker og leier ytterlige 45 ha. Alt befinner seg i Mendoza, men er spredd over flere lokaliteter.

Den visjonære Santiago Achaval ønsker å lage Malbecviner i tre ulike bilder: Malbec som frukt og med fokus på druens karakter, Malbec med balanse og kompleksitet, Malbec som formidler av terroir – av vinmarkens karakter. Vinmarkene ligger spredd, både mht høyde over havet (700 til 1100 moh), og geografisk (bl a Lujan de Cuyo, Tupungato, Medrano o.a.). Vinmarksarbeidet er tilnærmet økologisk, og med svært lav avkastning. I kjelleren starter man med full avstilkning, siden foregår mest mulig ved gravitasjon. All alkoholgjæring finner sted i glassfiberforete betongtanker, mens den malolaktiske skjer etter at vinen er overført til eikefat. Vinen tappes uten klaring eller filtrering.

Produsentens hjemmeside: www.achaval-ferrer.com

Passer til:



Storfe



Svin

Inneholder sulfitter

Størrelse: 0,75 L
Alkohol: 14,0 %

V-nr: 9677501
Utvalg: BU

Veil. pris ink mva: 259,90



7798091111332

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Les mer på helsenorge.no