

A LISA 2016

Art. nr 70821

Pris 175 kr

Storlek 750 ml

Producent Bodega Noemía

Ursprung Patagonien, Argentina

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Malbec 90%, Merlot 9%, Petit Verdot 1%

Alkoholhalt 13,5%

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Intensiv, nyanserad doft av mörk frukt, plommon, röda körsbär och en välintegrerad ekfatskaraktär. Stram, med hög fyllighet och kropp, fasta tanniner sätts i balans med frisk syra och en lång och saftiga finish.

Tillverkning Alla druvorna avstjälkas med maskin och förs vidare till små 2.500 liter och 5.000 liter cementkar och 10.000 liters ståltankar. Druvorna kallmacererar 4 dagar före jäsningsen påbörjas. Denna varar i 2 veckor och med hjälp av "pigeage" och återpumpning av musten över skalmassan extraheras färg och tanniner.

Lagring 15% av vinet vilar på 3- och 4-åriga franska ekfat i 11 månader, innan vinet buteljeras ofiltrerat.

Om producenten

När Hans Vinding-Diers (kusin till vinmakarlegenden Peter Sisseck, för övrigt) och Hertiginnan Noemi Marone Cinzano sökte efter den perfekta platsen att fullfölja deras vinmakardrömmar föll snart valet på Argentina och Patagonien.

När de hittade den gamla vingården med Malbecstockar från 30-talet i Río Negro insåg de direkt att de hade hittat en unik terroir med fantastisk kvalitetspotential.

Av såväl kvalitets- som hållbarhetsskäl är hela produktionen biodynamisk och certifierad av ArgenCert. För att behålla det rena fruktuttrycket är alla viner ofiltrerade.

