



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Terras Gauda Abadía de San Campio Albariño 2022

Hvitvin | Galicia, Spania | VP-nr.: 511901 | SAP-nr.: 9033694 | EPD-nr.: 2648905 | Pris: 194,90 inkl. mva



KLIMASMART EMBALLASJE

FAKTA

Land	Spania	Alkohol	12,5 %
Distrikt	Galicia	Vinmark / lieu-dit	Goían
Underdistrikt	Rias Baixas	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk	Syre	6.5 g/l
Druetype	100 % albariño	Årstall plantet	1992
Jordsmonn	Skifer.	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Opprinnelse

Druene til Abadía de San Campio kommer fra vinmarken Goían i den vestlige delen av Rías Baixas. Vinmarken er Terras Gaudas' høyest beliggende, og her er det derfor kjøligere og mindre fuktig enn ellers i området. Temperaturforskjellen mellom dag og natt er stor, noe som sørger for langsom modning og dermed en frisk, aromatisk og druetyrisk albariño.

Vinifikasjon

Beskjæring av "thumb" og "rod". Vinplantene bindes dessuten opp med guyot i stedet for pergola, som ellers er vanlig i området, og det reduserer avkastningen og gir druer med bedre modning. Druene plukkes for hånd. Etter seks timer kaldmaseasjon ble mosten fermentert i ståltanker med villgjær fra egne vinmarker på lav temperatur. Det gjøres ingen malolaktisk gjæring, og vinen kuldestabiliseres og filtreres før tapping.

Karakteristikk

Vinen har en sval, intens og delikat duft av modne gule epler, ananas, pære og nektariner med toner av kandisert limezest, hvite blomster, mineraler og honning på et bakteppe av anis. En ung, ren og elegant vin med en rund og fløyelsmyk munnfølelse, en livlig og leskende friskhet og en rik, aromatisk og saftig smak av fersk melon, modne grønne og røde epler, gule moreller, mango, fersken, grapefrukt, hylleblomst og urter som avrundes i en lang, forfriskende og eplepreget finish med et hint av anis.

Bruksområde

Vinens har en flott friskhet som balanseres av en strålende fruktkvalitet, og denne kombinasjonen gjør den utrolig matvennlig – den matcher til og med relativt godt krydrede retter. Og ettersom Abadía kommer fra et ekte sjømatparadis er vinen naturlig nok en innertier til det aller meste fra havet – det være seg forretter som østers, ceviche av torsk med koriander og avokado, krabbe med chilimajones eller hvitvinsdampede blåskjell, samt større retter som grillet fjellørret eller fiskesuppe.

Du MÅ imidlertid ikke matche vinen med havets frukter – den går også som hånd i hanske til alt fra tapas med spekeskinke, pølser og ost til gazpacho, cæsarsalat og asiatiske retter. Ikke minst er vinen også nydelig på egenhånd – for eksempel i varmende augustsol på terrassen...