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 2025

Hvitvin | Galicia, Spania | SAP-nr.: 9033694 | EPD-nr.: 2648905 | Pris: 199,90 inkl. mva |

KLIMASMART EMBALLASJE



FAKTA

Land	Spania
Distrikt	Galicia
Underdistrikt	Rias Baixas
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk
Druetype	100 % albariño
Jordsmonn	Skifer.

Alkohol	12,5 %
Vinmark / lieu-dit	Goían
Sukker	< 3 g/l
Syre	6.5 g/l
Årstall plantet	1992
Allergener	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **SØDME**

Opprinnelse

Druene til Abadía de San Campio kommer fra vinmarken Goián 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 druetypisk 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 kaldmaserasjon 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…