



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Castro Candaz A Boca do Demo 2018

Rødvin | Galicia, Spania | VP-nr.: 12561201 | SAP-nr.: 9067789 | EPD-nr.: 9067789 | Pris: 399,00 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Spania	Alkohol	13 %
Distrikt	Galicia	Vinmark / lieu-dit	A Boca de Demo
Underdistrikt	Ribeira Sacra	Antall hektar	0.8
Passer til	Lyst kjøtt, Lam og sau, Svinekjøtt	Sukker	0.6 g/l
Druetype	97 % mencia, 2 % trousseau (merenzao) og 1 % bastardo	Syre	5.5 g/l
Jordsmonn	Granitt og skifer	Årstall plantet	1900-1940
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

Opprinnelse

Dette er toppvinen av de tre vinene til Castro Candaz.

Vinifikasjon

Håndplukkede druer fermenteres spontant med hele klaser. Modnes deretter i et år i en 1500L brukt foudre, samt i brukte, nøytrale 500L fat. Tappes ufiltret med en liten dæsj svovel.

Karakteristikk

Dyp rød. Duft av balsam, modne mørke bær, villbringeber, pepper, fiol og middelhavsurter. I munnen en helt uanstrengt kraft - delikat og elegant med høy friskhet, saftig tannin og en vibrerende energi. Ettersmaken varer og varer med nyanser av krydder, villbringeber, urter og stein.

Bruksområde

En lagringsvin som helst trenger 2-3 års modning for å vise sitt fulle potensial. Er allikevel perfekt til andebryst, lam og okse som ung (og som utviklet). Overtonene og den elegante stilen gjør den egnet til samme mat som du ville hatt til en premier cru rød burgund eller Syrah fra Nord-Rhône.