Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Castro Candaz Finca el Curvado 2018

Rødvin | Galicia, Spania | VP-nr.: 12556701 | SAP-nr.: 9067788 | EPD-nr.: 5208699 | Pris: 296,00 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Spania
Distrikt	Galicia
Underdistrikt	Ribeira Sacra
Passer til	Fisk, Lyst kjøtt, Lam og sau
Druetype	97 % mencia, 1 % bastardo, 1 % trousseau (merenzao) og 1 % caino tinto (borracal)
Jordsmonn	Granitt

Alkohol	13 %
Vinmark / lieu-dit	Tre vinmarker i den nordlige og kjøligste sonen i Ribeira Sacra, Chantada-sonen
Sukker	< 3 g/l
Syre	5.4 g/l
Årstall plantet	1920-1940
Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

Vinifikasjon

Spontanfermentert med hele drueklaser. Modnet ett år i store foudres og på 500L brukte eikefat før den tappes ufiltrert med en liten dæsj svovel.

Karakteristikk

Dyp rød. Den dufter av blomster, nyknuste mørke og røde bær, anis, krydder og balsam. I munnen er den ung og saftig med moden tannin, nyknuste skogsbær, jordsmonnspreg og stein. Den har en saltaktig, dyp og lang ettersmak.

Bruksområde

Passer ypperlig til lammeretter, vilt og svinekjøtt. Gryter, oksekjake eller ovnsbakt kylling med rotgrønnsaker er også en sikker vinner. 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.