



Bygdøy Allé 23  
N-0262 Oslo  
Norway

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

# Terras Gauda La Mar 2022

Hvitvin | Galicia, Spania | VP-nr.: 10207701 | SAP-nr.: 9057085 | EPD-nr.: 5062450 | Pris: 399,90 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT

## FAKTA

Land	Spania	Jordsmonn	Skifer
Distrikt	Galicia	Alkohol	12,5 %
Underdistrikt	Rias Baixas	Sukker	2.4 g/l
Passer til	Skalldyr, Fisk, Lyst kjøtt	Syre	6.2 g/l
Druetype	98 % caíño blanco, 1 % albariño og 1 % loureiro	Årstall plantet	2004
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME

## Karakteristikk

Lys gyllen. God intensitet, blomster, epler, sitrus, urter, modne hvite fersken. God konsentrasjon, god dybde, overtoner, litt fet munnfølelse og lang ettersmak.

## Bruksområde

Alle mulige skalldyr- og fiskeretter, sushi, og også velegnet til kylling og grillet mat, salater og thaibaserte retter med kokos, lime, korianer og chili.

## Vinifikasjon

Svært lav avkastning fra relativt bratte vinmarker, som gir små konsentrerte Caiño-druer med tykt skall. Manuell innhøsting. Før fermenteringen gjøres en kaldmaseasjon over lang tid for å trekke ut de fineste aromaene og teksturen fra det tykke skallet. Fermenteres med stedegen gjær i ståltanker. Ingen malolaktisk gjæring. Etter fermenteringen er vinen i kontakt med det fine bunnfallet i minst to måneder på ståltanker. Videre modning foregår i ståltank og vinen tappes etter en lett og skånsom filtrering.