



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Terras Gauda O Rosal Magnum 2025

Hvitvin | Galicia, Spania | VP-nr.: 4558105 | SAP-nr.: 9050807 | EPD-nr.: 4671491 | Pris: 649,90 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT

FAKTA

| | | | |
|---------------|---|-----------------|---------|
| Land | Spania | Jordsmonn | Skifer |
| Distrikt | Galicia | Alkohol | 12,5 % |
| Underdistrikt | Rias Baixas | Sukker | 2.1 g/l |
| Passer til | Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk | Syre | 7.1 g/l |
| Druetype | 70 % albariño, 20 % caíño blanco og 10 % loureiro | Årstall plantet | 1990 |
| | | Allergener | Sulfitt |



FRISKHET



FYLDE



SØDME

Bruksområde

Velegnet til aperitiff, fisk, skalldyr og lyst kjøtt.

Karakteristikk

Ren, klar og delikat rias baixas med floral duft og fint sitruspreg. Blomsterpreget også i munnen med preg av melon, fersken og anis og fin syrlighet.

Vinifikasjon

Moderne bodega med oppbundede vinplanter i såkalt gyot system og ikke i tradisjonelle pergolaer. Manuell innhøsting. Kaldmaserasjon i noen dager før fermenteringen. Bruk av stedegen gjær og separat fermentering av hver druetype i ståltanker. Ingen malolaktisk gjæring. Kun ståltanker benyttes og ingen malolaktisk gjæring skjer for å beholde optimal friskhet i vinen. Etter flere måneders kontakt med bunnfall for å bedre kompleksiteten, mineraliteten og teksturen, tappes vinen på flaske etter en svært skånsom filtrering.