Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Telmo Rodríguez Pegaso Zeta 2023

Rødvin | Castilla y León, Spania | VP-nr.: 8269901 | SAP-nr.: 9055915 | EPD-nr.: 4994521 | Pris: 334,90 inkl. mva

SPONTANFERMENTERT **EIKELAGRET**



FAKTA

Land	Spania	**Jordsmonn**	Skifer og granitt
Distrikt	Castilla y León	**Alkohol**	15 %
Underdistrikt	-	**Vinmark / lieu-dit**	El Robledillo, El Mojon, Presidente
Passer til	Storfe, Lam og sau, Svinekjøtt	**Sukker**	2.1 g/l
Druetype	100 % garnacha	**Syre**	4.3 g/l
		Allergener	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **TANNINER**

Bruksområde

Egner seg godt til lam, rødt kjøtt, vilt og sopp, grillet mat og gryter.

Karakteristikk

Dyp rød på farge med aroma av modne røde og mørke bær, samt innslag av urter og krydder. Ung og saftig på smak, med preg av røde og mørke bær, innslag av urter. Fast ettersmak med god lengde.

Vinifikasjon

Økologisk dyrket, min. 50 år gamle vinstokker i bush vines-formasjon som vokser i grunn og veldrenert jord i terasserte åssider. Manuell innhøsting. Spontanfermentert med minimum 25 prosent hele klaser. Skånsom ekstraksjon og vinifikasjon med modning i 6 måneder i brukte, franske 500L fat og deretter 6 måneder i ståltank.