Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Herència Altés Garnatxa Negra 2023

Rødvin | Catalonia, Spania | VP-nr.: 7794801 | SAP-nr.: 9054364 | EPD-nr.: 4902276 | Pris: 244,90 inkl. mva

SPONTANFERMENTERT **EIKELAGRET** **KLIMASMART EMBALLASJE**



FAKTA

Land	Spania	**Alkohol**	14,5 %
Distrikt	Catalonia	**Antall hektar**	70.0
Underdistrikt	Terra Alta	**Sukker**	0.3 g/l
Passer til	Lyst kjøtt, Storfe, Lam og sau	**Syre**	4.7 g/l
Druetype	100 % garnacha	**Årstall plantet**	1915
Jordsmonn	Kalkholdig leire.	**Allergener**	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **TANNINER**

Opprinnelse

Druene kommer fra økologisk sertifiserte vinmarker beliggende gjennomsnittlig 450 meter over havet.

Bruksområde

Vinen kan gjerne nytes alene, samtidig som den er enkel å matche med mat - for eksempel grillmat, lammekoteletter eller krydrede italiensk pølser.

Karakteristikk

Intens duft av modne mørke bær, lakris og urter. Saftig og nyansert vin med fast struktur, god konsentrasjon og aromaer av modne bær som munner ut i en lang ettersmak.

Vinifikasjon

Håndplukking. Spontanfermentering med 30 prosent hele klaser og 6 dager skallmaserasjon i totalt 4 uker i ståltank. Deretter flyttes vinen til østerrikske eikefoudres på 5000 liter, hvor den har et opphold på 4 måneder. Vinen klares ikke før tapping.