



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Mentridana Uvas de la Ira 2021

Rødvin | Castilla La Mancha, Spania | VP-nr.: 15083401 | SAP-nr.: 9078878 | EPD-nr.: 9078878 | Pris: 334,90 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Spania
Distrikt	Castilla La Mancha
Underdistrikt	Méntrida
Passer til	Storfe, Lam og sau, Småvilt og fugl
Druetype	100 % garnacha
Jordsmonn	Forvitret granitt

Alkohol	14,5 %
Vinmark / lieu-dit	Fra seks vinmarker på til sammen 6,9 ha
Sukker	0,4 g/l
Syre	6.1 g/l
Årstall plantet	1950
Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

Opprinnelse

Village-vin fra gamle frittstående garnacha-stokker i granittjord ved landsbyen El Real de San Vicente, 850 m.o.h.

Karakteristikk

Middels dyp rød. Delikat duft av blomst, litt røyk, mørke, modne bær, balsam og krydder. Fast og saftig i munnen, nyansert og dyp med mørke bær, overtoner og krydder i lang ettersmak.

Vinifikasjon

Spontanfermentert med hele klaser med ulik maserasjonstid fra 30 til 60 dager avhengig av parsell. Deretter modnet 11 mnd, halvparten i 3.700 L foudres og halvparten i betong. Uklaret og ufiltrert.

Bruksområde

Først og fremst en matvin, men er selvfølgelig også verdt å smake uten mat, og veldig interessant som blindsmakingsvin. Av mat er kjøtt som entrecôte, oksekjaker, gryter eller and er perfekt følge, men også lysere retter som kalv og ovnsbakt kylling er nydelig til, da vinen også spiller på de lyse aromatonene. Matretter med mye umami og innkokt kraft / saus er en vinner til.