Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

# Fedellos As Xaras 2021

Rødvin | Galicia, Spania | VP-nr.: 14712901 | SAP-nr.: 9078866 | EPD-nr.: 9078866 | Pris: 249,00 inkl. mva

**SPONTANFERMENTERT** **EIKELAGRET**




## FAKTA

| | |
|---|---|
| **Land** | Spania |
| **Distrikt** | Galicia |
| **Underdistrikt** | - |
| **Passer til** | Lyst kjøtt, Storfe, Lam og sau |
| **Druetype** | 92 % mencia, 4 % alicante bouschet og 4 % trousseau (merenzao) |

| | |
|---|---|
| **Jordsmonn** | Mest granitt mest, litt gneiss. |
| **Alkohol** | 12,5 % |
| **Sukker** | 0.4 g/l |
| **Syre** | 5.9 g/l |
| **Allergener** | Sulfitt |

**FRISKHET** **FYLDE** **TANNINER**

## Karakteristikk

Middels dyp rød. Ung, delikat nese med fiol, røde og mørke bær, krydder og balsam. Sval og saftig i munnen med lang, nyansert ettersmak.

## Opprinnelse

Rødvin på 100% mencía fra ulike parseller i landsbyene Chandoiro og Larouco som ligger på hver sin side begge sidene av elven Bibei. De fleste vinmarkene ligger på Valdeorras-siden. Vinen modnes i brukte fat etter fermentering i stål, fat og glassfiber. As Xaras er en blend av unge og gamle stokker. Vinen er delikat og ekstremt drikkevennlig.

## Vinifikasjon

Vinen spontanfermenteres på lav temperatur med 100 prosent hele klaser i delvis brukte fat, stål, betong og/eller glassfibertanker. Lang maserasjonstid på 40-60 dager med ekstremt forsiktige ekstraksjoner gir en delikat og vibrerende stil. Modningen foregår kun i brukte fat. Tappes uklaret og ufiltrert og med minimal tilsetting av svoveldioksid.