Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Telmo Rodríguez Molino Real 2018

Dessertvin | Andalucia, Spania | VP-nr.: 4459702 | SAP-nr.: 9079454 | EPD-nr.: 1162049 | Pris: 429,90 inkl. mva

SPONTANFERMENTERT

EIKELAGRET

FAKTA

Land	Spania
Distrikt	Andalucia
Underdistrikt	Málaga
Passer til	Ost, Dessert, kake, frukt
Druetype	100 % moscatell

Jordsmonn	Palaeozoisk skifer.
Alkohol	13,5 %
Antall hektar	9.0
Sukker	90 g/l
Syre	6.0 g/l
Allergener	Sulfitt

FRISKHET

FYLDE

SØDME

Opprinnelse

Bush vines fra 350 til 1000 m.o.h i stupbratte, ikke-terrasserte sør- og østvendte skråninger med skrint jordsmonn og gamle vinstokker.

Bruksområde

Appetittvekkende dessertvin med et vidt anvendelsesområde, flott til is, kaker og ikke minst til salte ostetyper, både blå og harde ku- og hvite geitosttyper. Også flott å drikke alene som en dessert i seg selv.

Karakteristikk

Sitronskall og mandarin, gul melon og fersk aprikos og de fine blomsteraktige muskatellaro-maene kombineres med god underliggende mineralitet. Svært pur og kompleks aromatisk med balanserende syre mot sødmen. Krydret avslutning, Et elegant og raffinert uttrykk for en helt spesiell og tradisjonell vinregion som er basert på gamle moscatel de alexandria-druer.

Vinifikasjon

Manuell innhøsting. Deretter tørking av druene på tradisjonelle stråmatter i vinmarken for økt konsentrasjon og aromaintensitet. 20 mnd. i barriques. Pressing med tradisjonelle olivenpresser. Lang og kompleks fermentering i barriques, hvorav cirka 50 prosent nye. Deretter modnes vinen videre på lave temperaturer i barriques i 20 mnd. før den tappes ufiltrert.