



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Fedellos Lomba dos Ares 2021

Rødvin | Galicia, Spania | VP-nr.: 10829701 | SAP-nr.: 9079138 | EPD-nr.: 9079138 | Pris: 339,90 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT



EIKELAGRET



KLIMASMART EMBALLASJE

FAKTA

Land	Spania
Distrikt	Galicia
Underdistrikt	Ribeira Sacra

Passer til Lyst kjøtt, Storfe, Lam og sau, Storvilt

Druetype 20 % garnacha, 20 % mencia, 20 % caíño tinto (borraçal), 20 % mouraton (alicante bouschet) og 20 % grand noir

Jordsmonn	Granitt, skifer og gneiss-jord
Alkohol	12,5 %
Sukker	0.5 g/l
Syre	5.8 g/l
Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

Karakteristikk

Middels dyp rød. Delikat duft av blomster, røde og mørke bær, krydder, pepper. I munnen er den nyansert, frisk med overtoner, røde bær, blomster, pepper, finkornet tannin og lang ettersmak.

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 og betong. Tappes uklaret og ufiltrert og med minimal tilsetning av svoveldioksid.

Opprinnelse

Vinmarkene ligger i flere landsbyer i kommunen Manzaneda ved Bibei-elven. Vinen kommer fra flere landsbyer med 60-80 år gamle vinmarker på granitt, skifer og gneiss-jord. Her er blå og grønne druer plantet tilfeldig om hverandre som tradisjonelle bush vines. Hovedsakelig er druetyperne mouratón, mencia, garnacha tintorera og grao negro sammen med en rekke andre sorter.