



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Guímaro Camiño Real 2019

Rødvin | Galicia, Spania | VP-nr.: 12125801 | SAP-nr.: 9065324 | EPD-nr.: 5040035 | Pris: 270,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Spania
Distrikt	Galicia
Underdistrikt	Ribeira Sacra
Passer til	Lyst kjøtt, Storfe, Svinekjøtt
Druetype	85 % mencia, 5 % caíño tinto (borraçal), 4 % brancellao (alvarelhao), 3 % sousão og 3 % trousseau (merenzao)

Jordsmonn	Jordsmonnet er i all hovedsak skifer.
Alkohol	13,5 %
Sukker	0.8 g/l
Syre	5.1 g/l
Årstall plantet	1960
Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

Karakteristikk

Dyp rød. God intensitet, røde og mørke bær, blomster og balsamiske urter. Ung, saftig med god konsentrasjon og dybde. Moden tannin.

Vinifikasjon

Vinen spontanfermenteres med 100% hele klaser. Deretter modnes den i store foudres og brukte barriques i 7-9 måneder. Verken klaret eller filtrert, kun tilsatt litt svovel før tapping.

Opprinnelse

Vinen kommer fra seks ulike parseller fra toppvinmarkene til Guímaro. Første årgang tappet var 2016 da årgangen ga for lite druer til å lage enkeltvinmarksviner av grunnet frost og hagl. Med suksessen denne vinen hadde, valgte Pedro å fortsette med den som et mellomnivå mellom hans inngangsvin Joven og enkeltvinmarksvinene. Camino Real betyr kongeveien og er en gammel pilgrimsferd som går igjennom området. Druemiksen er hovedsakelig mencia, men cirka 15 prosent består av en field blend av merenzao, brancellao, caiño tinto, sousón, alicante bouschet og mouratón. Vinstokkene er 40-60 år gamle.