



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Fedellos Peixe da Estrada 2020

Rødvin | Galicia, Spania | VP-nr.: 18668501 | SAP-nr.: 9089949 | EPD-nr.: 9089949 | Pris: 319,90 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Spania	Druetype	92 % mencia, 4 % ali-cante bouschet og 4 % trousseau (merenzao)
Distrikt	Galicia		
Underdistrikt	-	Alkohol	12,5 %
Passer til	Lyst kjøtt, Storfe, Lam og sau	Sukker	0.4 g/l
		Syre	6.0 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.

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 den delikate og vibrerende stilen. Modningen foregår kun i brukte fat og betong. Tappes uklaret og ufiltrert og med minimal tilsetning av svoveldioksid.

Opprinnelse

Peixe da Estrada er en kommunevin (village-vin) fra Viana do Bolo ved Bibe-elven. Vinmarkene ligger utenfor både Ribeira Sacra- og Valdeorras-sonene. Den er en tradisjonell field blend av 60-80 år gamle vinstokker av mouratón, mencia, garnacha tintorera, grao negro, pluss cirka 10 prosent av de grønne druetyperne dona branca og godello. Peixe da Estrada betyr den lille fiskegata, men Peixe brukes også som et vennlig kallenavn på et utskudd, villmann eller opprører og har i så måte litt samme betydning som "Fedellos". Derfor også den litt annerledes og ville etiketten.