



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Pedro Parra Monk 2022

Rødvin | Region sør, Chile | VP-nr.: 18734301 | SAP-nr.: 9091732 | EPD-nr.: 9091732 | Pris: 509,90 inkl. mva

FAKTA

Land	Chile	Druetype	100 % cinsault
Distrikt	Region sør	Alkohol	13,5 %
Underdistrikt	Secano Interior	Sukker	< 3 g/l
Passer til	Lyst kjøtt, Storfe, Lam og sau	Syre	5.6 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER



Karakteristikk

Middels dyp rød. Ung aroma av fiol, lakris, røde og mørke bær, anis og litt krydder. Moden frukt, sval, saftig, lang ettersmak.

Vinifikasjon

Spontanfermentert med hele klaser, skånsom maserasjon, ufiltrert.