Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Alpha Estate Barba Yannis Xinomavro 2022

Rødvin | Egeiske øyer, Hellas | VP-nr.: 20925301 | SAP-nr.: 9095472 | EPD-nr.: 9095472 | Pris: 449,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Hellas
Distrikt	Egeiske øyer
Underdistrikt	Santorini
Druetype	100 % xynomavro
Alkohol	14,5 %

Vinmark / lieu-dit	"Barba Yannis", 3,71 ha
Sukker	< 3 g/l
Syre	3.0 g/l
Årstall plantet	1919
Allergener	Sulfitt



Bruksområde

Lamm, gjerne kjøttretter med en chimmichurri som ikke er for spicy, får i kål

Jordsmonn

Sand- og leirholdig leirjord over kalkstein-konglomerater, med god drenering.

Opprinnelse

Vinstokken er plantet i 1919 og dyrkes med Gobelet-systemet. Druene kommer fra en enkelt blokk, “Barba Yannis”, på 3,71 ha, beliggende på Amyndeon-platået (40°40'45.88"N, 21°41'35.93"E) i 647 meters høyde, nordvestvendt mot fjellet Voras.

Karakteristikk

Klar, mørk rubinrød farge. Kompleks aroma med preg av soltørkede tomater, røkfylte mørke bær, jordbær, mørke kirsebær, lakris og krydder. Fyldig kropp, med rik fruktighet av bjørnebær og plommer, urtepreg og eiketoner i bakgrunnen. Solide, fløyelsmyke tanniner og lang ettersmak

Vinifikasjon

Druene avstilkes og knuses lett, etterfulgt av kaldmaserasjon med skallkontakt. Alkoholgjæringen foregår med naturlig gjærflora isolert fra den spesifikke blokken, ved gradvis økende temperaturer. Vinen modnes deretter sur lie i 24 måneder med jevnlig omrøring (bâtonnage). Nye Jupilles franske eikfat uten toast (dampet) brukes