



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Borja Pérez Artífice Tinto 2019

Rødvin | Kanariøyene, Spania | VP-nr.: 13919901 | SAP-nr.: 9072567 | EPD-nr.: 9072567 | Pris: 279,90 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Spania
Distrikt	Kanariøyene
Underdistrikt	Ycoden Daute Isora (Tenerife)
Passer til	Fisk, Lyst kjøtt, Lam og sau, Storfe
Druetype	100 % listán negro

Jordsmonn	Vulkansk jordsmonn
Alkohol	12 %
Vinmark / lieu-dit	Ni ulike parseller
Sukker	2.1 g/l
Syre	7.0 g/l
Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

Karakteristikk

Middels dyp rød. Overtoner av blomster, røde bær, røyk, krydder, pepper. Saftig, lang ettersmak med god dybde.

Bruksområde

Med den kjølige og nesten sitrusaktige stilen og friske syren gjør vinen velegnet til fett som i svinenakke, andebryst eller entrecôte av okse. Den anvendligestilen passer også til lettere retter som grillet eller ovnsbakt kylling med rotgrønnsaker. Prøv gjerne også til litt sterkt krydret asiatisk mat.

Vinifikasjon

Listán Negro fra ni ulike parseller Yucoden-Daute-Isora, i høyder fra 450 til 750 moh. Hver parsell gjæres og lagres separat med en del hele klaser, delvis i betong og delvis i rustfritt stål. Lagringen foregår i betongkar og brukte foudres (cirka 80 prosent). Minimal intervensjon uten klaring eller filtrering, kun litt svovling ved tapping.