Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Guímaro Ribeira Sacra Mencía 2025

Rødvin | Galicia, Spania | VP-nr.: 7946501 | SAP-nr.: 9054823 | EPD-nr.: 4920302 | Pris: 269,90 inkl. mva

FAKTA

Land	Spania
Distrikt	Galicia
Underdistrikt	Ribeira Sacra
Passer til	Storfe, Svinekjøtt
Druetype	85 % mencia, 10 % bastardo og 5 % caíño tinto (borraçal)

Jordsmonn	Skifer, granitt og sand.
Alkohol	12,5 %
Sukker	0.3 g/l
Syre	5.5 g/l
Allergener	Sulfitt



FRISKHET **FYLDE** **TANNINER**

Bruksområde

En vin som passer sammen med alle slags matvarer, spesielt chorizoer, pølser, stekt svinekjøtt og krydret mat.

Karakteristikk

Saftig, delikat, nyansert med god konsentrasjon og lang ettersmak. Ungdommelig aroma, med delikate overtoner av blomst, røde bær og lakris.

Vinifikasjon

Etter en uke med kaldmaserasjon spontanfermenteres druene i ståltank i 2-3 uker med delvis hele klaser. Vinen modnes deretter i ståltanker. Fra 2020-årgangen benyttes også en liten andel fat for å lufte vinene underveis og gi en enda mer delikat tanninstruktur og aromatikk. Ufiltrert og ikke klaret.

Opprinnelse

Plottene med mencía-, bastardo og caiño tinto-stokker er i gjennomsnitt 40 år og lokalisert i og rundt Amandi, men også Quiraga og Bibei. Her er det en god blanding av skifer og granitt og ulike høyder over havet. Vinen regnes derfor som en regional vin med uttrykk for Ribeira Sacra. Alt arbeid i de terrasserte vinmarkene foregår manuelt.