



MENGOBA LAS TINAJAS 2018

Art. nr 55110

Pris 355,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Bodegas Mengoba

Ursprung Bierzo, Spanien

Varukategori Orangevin

Förslutning Naturkork

Druvor Godello

Alkoholhalt 13%

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Medeldjupt och gyllene vin, med komplex doft av persika, torkad aprikos och kryddor tillsammans med ett lätt drag av rök och hasselnötter. Munkänslan är medelfyllig, med eleganta tanniner och balanserad syra som leder in i ett lätt bittert avslut med toner av röd gräpfrukt-zest.

Tillverkning Druvorna krossades försiktigt och fick sedan jäsa med sina skal i lerkärl (tinajas) om 450 liter. Endast den naturligt förekommande jästen användes. Efter avslutad jäsningslagrades vinet ytterligare 9 månader i samma lerkärl utan att separeras från skalerna. Efter en naturlig sedimentering genom gravitation buteljerades vinet utan att filtreras, och med endast en liten tillsats av sulfiter.

Passar till Rostad majskykling-suprême med smörad kålbuljong, mandelpotatis-puré och lagrad Västerbottenost

Information Endast 800 flaskor producerades i denna årgång av vinet.



Om producenten

Grégory Perez må härstamma från Bordeaux, men hans hjärta finns i Bierzo. Efter att Grégory avslutat sina studier i önologi och vinmakning i slutet av 1990-talet arbetade han på Château Cos d'Estournel fram till år 2000.

I Bierzo är fokus för Grégory att göra viner som framhäver terroir framför allt och för att uppnå det används enbart ekologisk gödningsmedel och för att behålla den naturliga mångfalden i vingården används inga pesticider.

För att verkligen kunna prata om terroir används endast de traditionella druvsorterna och enbart traditionella vinmakningsmetoder. Jäststammarna som druvorna jäser på är specifika för de vingårdar där druvorna vuxit.

Vingårdarna är koncentrerade på sluttningar om minst 600 meter över havet kring kring byn Espanillo. Vineriet ligger alldeles kring hörnet i byn San Juan de Carracedo