



SUERTES DEL MARQUÉS CRUZ SANTA 2022

Art. nr 1041679

Pris 379,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Suertes del Marqués

Ursprung Valle de La Orotava, Spanien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Vijariego Negro 100%

Alkoholhalt 12,5%

Sortiment Restaurang

Karaktär I glaset ett frisk och fruktigt, klarrött vin med smak av skogshallon, jordgubbar, stenig mineralitet och ett örtigt stråk.

Tillverkning Druvorna jästes som hela klasar i öppna plastkärl utan tillsatt jäst. Därefter malolaktisk jäsning och 11 månaders lagring i franska ekfat om 500 liter.

Passar till Serveras vid 16-18°C till rätter av ljust kött.

Information Vijariego Negro är en mycket sällsynt druvsort och det är ovanligt att hitta en druvren tolkning.

Om producenten

2006 tog Jonatan Garcia Lima steget att börja producera viner under egen etikett, och familjefirman Suertes del Marqués såg dagens ljus. Familjen hade då odlat och sålt vidare druvor i Valle de La Orotava på Teneriffa i 20 år, Jonatan såg potentialen i de inhemska druvsorterna han odlade drevs av en önskan att sprida den känslan av sitt ursprung som de förmedlar. En stor del av vinstockarna i Suertes del Marqués vingårdar är oympade och har under 100-tals år växt i samspel med naturen.

Den mineraliska jordmånen på Teneriffa märks tydligt i vinerna. Vingårdsarbetet och skörden sker för hand.

I vinkällaren sker arbetet med minimal handpåläggning. Det innebär att vinerna enbart jäser enbart av den jäst som naturligt finns på druvans skal, vinet lagras utan omrörning och att endast minimal mängd sulfiter tillsätts.

