



ALPAMANTA BREVA SAUVIGNON BLANC 2018

Art. nr 1030331

Pris 191,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Alpamanta Estate Wines

Ursprung Mendoza, Argentina

Varukategori Vita torra viner

Certifiering Ekologiskt

Hållbarhet Klimatsmartare förpackning

Förslutning Naturkork

Druvor Sauvignon Blanc 100%

Alkoholhalt 14,5%

Totalsyra 5,7 g/l

Restsocker 1 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Detta ofiltrerade vin har frisk karaktär. Ett runt, rikt och bussigt vin med aromatisk frukt, bra balans och inslag av persikor, ananas, passionsfrukt, vita blommor, päron och vanilj.

Tillverkning Vinet har jäst 4 månader på fat utan att vara temperaturkontrollerat. Buteljeras ofiltrerat med sin jäst.

Lagring 4 månader på nya franska ekfat.

Information Tim Atkin 93 poäng.



Om producenten

"Kärleken till jorden"

Tre entusiastiska vänner, Andréj Razumovsky, hans kusin André Hoffmann och Jérémie Delecourt bestämde sig för att etablera ett vineri i hjärtat av Luján de Cuyo i Mendoza. Deras syfte var att producera vin av absolut högsta kvalitet från en enda vingård och att arbeta helt i enlighet med naturen efter biodynamiska principer. Vingården är noggrant vald och ligger nästan tusen meter över havet. Här odlas mestadels Malbec men också en del Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Syrah och Sauvignon Blanc. Vinerna som tillverkas av de omsorgsfullt selekterade druvorna har ett imponerande uttryck av sin terroir.

Sedan april 2010 är Alpamanta den första argentinska vingården att använda särskilda cementtankar i vinframställning. Tankarna, som produceras i Frankrike, ger ett nytt sätt till att jäsa biodynamiskt. De innehåller enbart naturliga material som tar bort all kemisk manipulation och garanterar låg energiförbrukning under jämn temperatur.

Alpamanta betyder "kärleken till jorden", vilket markerar filosofin i vingården. Terroir är en obestridd integritet och biodynamiken är den drivande kraften i verksamheten.