



BARDA PINOT NOIR 2024

Art. nr 1042329

Pris 259,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Bodegas Chacra

Ursprung Patagonien, Argentina

Varukategori Röda viner

Certifiering Ekologiskt

Hållbarhet Klimatsmartare förpackning

Förslutning Naturkork

Druvor Pinot Noir 100%

Alkoholhalt 12%

Totalsyra 5,8 g/l

Restsocker 2,1 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Fruktig doft med inslag av körsbär, jordgubbar, örter och kryddor. Mjuk och elegant smak med en välintegrerad fruktsyra, lätta tanniner och lång harmonisk eftersmak med en fin mineralitet.

Tillverkning Druvorna skördades för hand i februari-mars. De pressades skonsamt, med 15% i hela klasar, och musten fick sedan spontanjäsa i runda cementtankar. Vinet har lagrats 8 månader i en kombination av 25% franska ekfat samt 75% cementtankar.

Lagring Vinet kan drickas ungt men kan också med fördel lagras.

Passar till Serveras vid 16-18°C till rätter av fågel, fläsk eller kalv. Vinet passar också utmärkt till milda ostar. Lufta gärna vinet 20-30 minuter före servering.

Information Druvorna kommer från oypade stockar och vinmakningen sker helt manuellt med stor noggrannhet



Om producenten

Biodynamiskt hantverk

Bodega Chacra, som ligger i Río Negro i norra delen av Patagonien, Argentina, är en exceptionell vingård som har blivit känd för engagemanget för att producera högkvalitativa viner med minimalt med påverkan under vinproduktionen och betoning på renheten i dess unika terroir. Bodega Chacra grundades 2004 av Piero Incisa della Rocchetta, en medlem av den berömda familjen bakom Tenuta San Guido (producent av det ikoniska vinet Sassicaia), och skapades med en vision att utforska potentialen i Patagoniens svala klimat, särskilt för att odla pinot noir. Hela produktionen är ekologisk certifierad.

En av de mest slående aspekterna av Bodega Chacra är närvaron av mycket gamla vingårdar. Gårdens vingårdar är några av de äldsta i Patagonien, där majoriteten av vinstockarna är över 60 år gamla. Dessa gamla vinstockar är avgörande för vingårdens filosofi att producera viner som återspeglar terroirens renaste uttryck. Vinrankorna, som ursprungligen planterades av pionjärer i regionen, drar nytta av djupa rotsystem som gör att de kan komma åt de komplexa mineralrika jordarna i Río Negro-dalen. Resultatet är en koncentration och smakdjup som är svårt att replikera i yngre vinstockar, vilket ger Bodega Chacra-vinerna en distinkt karaktär som skiljer dem åt.

En betydande milstolpe i utvecklingen av Bodega Chacra var samarbetet med den berömda Bourgogne-vinmakaren Jean-Marc Roulot, som började arbeta med vingården 2013 för deras vita viner. Roulot tillförde ovärderlig expertis till Bodega Chacra från en burgundisk synvinkel. Roulots filosofi om minimal intervention och betoning på att uttrycka terroirens sanna karaktär överensstämde perfekt med Bodega Chacras värderingar. Under hans ledning har vingårdens viner till fullo kunnat visa upp potentialen hos de gamla vingårdarna, genom att kombinera särarten i Patagoniens klimat med Roulots noggranna inställning till vinframställning.

Resultatet av detta samarbete är en samling viner som fångar både Bourgognes elegans och de unika egenskaperna hos Patagoniens terroir.

Bodega Chacras viner, särskilt dess Pinot Noir, är hyllade för sin friskhet, balans och komplexitet, med de gamla vinstockarna som spelar en avgörande roll för att uppnå sådana högkvalitativa uttryck. Bodega Chacra har befest sin plats som en av Argentinas mest innovativa och respekterade vingårdar, och producerar viner som är lika tidlösa som de mycket gamla vingårdarna de kommer från.