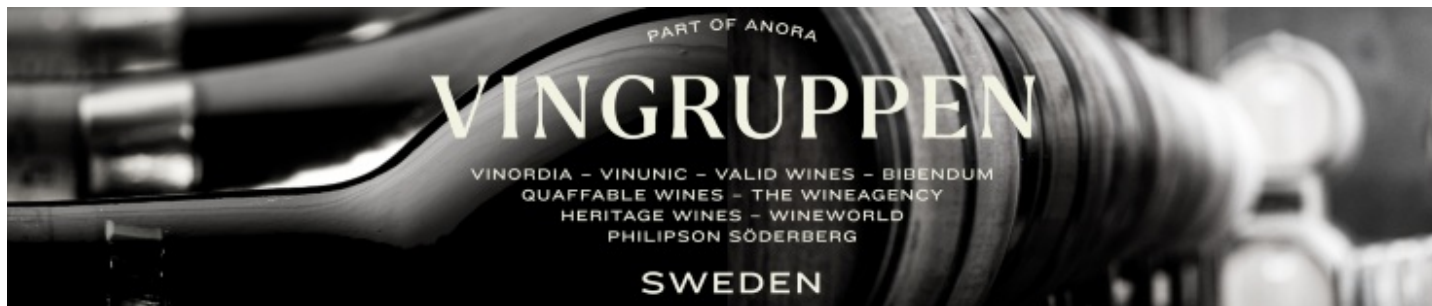




## BARRUA 2019

**Art. nr** 1030312

**Pris** 289,00 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Agricola Punica

**Ursprung** Sardinien IGT Isola dei Nuraghi,  
Italien

**Varukategori** Röda viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Carignan 85%, Cabernet Sauvignon  
10%, Merlot 5%

**Alkoholhalt** 15%

**Totalsyra** 5,2 g/l

**Restsocker** 0,4 g/l

**Sortiment** Restaurang

**Karaktär** Fruktig doft med toner av mogna körsbär, lakrits, peppar, rosmarin, myrten, salvia, vanilj, kryddor och fat. Medelfyllig, mjuk och elegant smak med balanserade tanniner. Harmonisk lång eftersmak.

**Tillverkning** Varje druvsort vinifieras separat. Musten fick jäsa med skalkontakt i temperaturkontrollerade ståltankar i 12-15 dagar i 25-28°C. Vinet pumpas försiktigt över med jämna mellanrum. Vinet genomgår malolaktisk jäsning.

**Lagring** Vinet har lagrats 18 månader i franska ekfat, varav 40% är nya fat. Efter fatlagringen får vinet vila i cementtankar i 40-50 dagar. Avslutningsvis ytterligare 6 månader på flaska innan vinet släpps till försäljning.

**Passar till** Serveras vid 16-18°C till smakrika kötträtter av lamm, nöt eller vilt, gärna ugnstrost eller grillat. Vinet passar också bra till lagrade hårdostar.

