

BARRUA 2015

Art. nr AC0101

Pris 219,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Agricola Punica

Ursprung Sardinien IGT Isola dei Nuraghi,
Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

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

Alkoholhalt 15%

Totalsyra 5,3 g/l

Restsocker 0,2 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Vinet har en fyllig smak med mycket doft av plommon och vilda blommor, massor av sammetslena tanniner med lite tuggmotstånd och en lång eftersmak av vanilj, plommon och te.

Tillverkning Vinet har jäst 12-14 dagar i 25-28 grader i tankar av rostfritt stål. Det pumpas med jämna mellanrum upp och för att helt suga upp de nobla tanninerna som är typiska för de buskvuxna carignandruvorna.

Lagring Efter den malolaktiska jäsningen flyttas vinet till små, nya franska ekfat i 18 månader för att vidare utveckla sin doft och smak. Därefter lagras vinet på flaska i ytterligare tolv månader.

Passar till Ugnsrostad eller grillat kött, smakrika rätter.

