

BARRUA 2017

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 0,3 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Färgen är mörkt röd. I doften finner vi toner av mogna körsbär, lakrits och kryddor. Smaken är fyllig med inslag av plommon, körsbär, lakrits och kryddor, balanserade tanniner.

Tillverkning Druvorna skördades för hand. Vinet jästes med skalkontakt i temperaturkontrollerade ståltankar i 12-14 dagar i 25-28 graders temperatur. Vinet pumpas över med jämna mellanrum för att underlätta extraktionen av de föreningar som finns i skalet. Vinet genomgår malolaktisk jäsning

Lagring 18 månader på franska ekfat, varav 30% är nya fat. Avslutningsvis ytterligare 12 månader på flaska innan vinet släpps till försäljning.

Passar till Ugnsrostat eller grillat kött, smakrika rätter.

