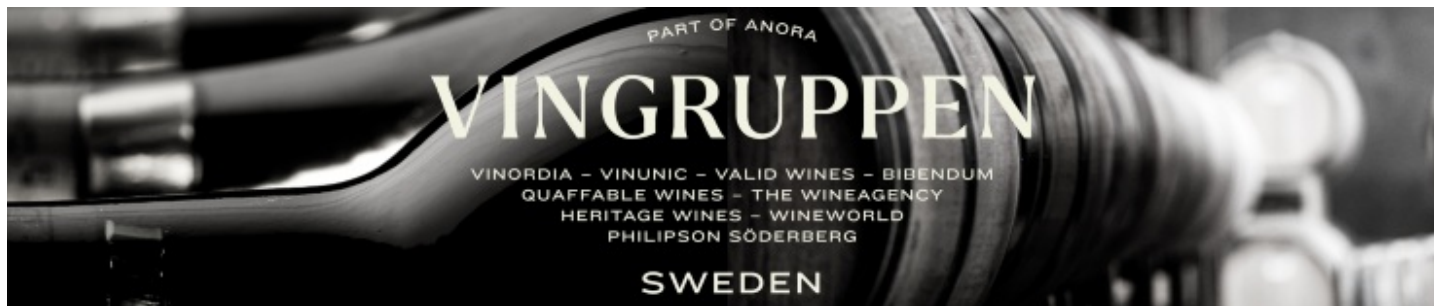




BENMARCO SIN LIMITES CHARDONNAY GUALTALLARY 2022

Art. nr 1034722

Pris 291,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Susana Balbo

Ursprung Mendoza, Luján de Cuyo, Argentina

Varukategori Vita torra viner

Certifiering Vegan

Förslutning Naturkork

Druvor Chardonnay 100%

Alkoholhalt 14,5%

Totalsyra 5,6 g/l

Restsocker 1,8 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Aromer av citron, vita blommiga och örter som följer vinet ut i gommen. Friskt och slankt med stort mineraldriv och en lång eftersmak som bjuder på lätta fattoner.

Tillverkning Druvorna avstjälkades och kylades ned till och fick sedan vila med skalen tillsammans med kolsyreis i sex timmar. Därefter pressades druvorna och sedimentet får sjunka till botten innan musten tappas över till nya franska ekfat för jäsning med vildjäst. En fjärdedel av vinet har genomgått malolaktisk jäsning. Vinet lagras sedan 6 månader på nya franska fat med återkommande battonage.

Passar till Passar utmärkt till fet fisk som lax och öring, grillad kyckling, fräscha sallader och pasta med krämiga eller örtiga såser.

Information Vinregionen Gualtallary är belägen på hög höjd i Tupungato i de norra delarna av Uco Valley i Argentina.



Om producenten

När Susana Balbo tog sin examen med högsta betyg i Oenologi i Mendoza år 1981 var vinvärlden väldigt annorlunda från idag. Inte nog med att hon var hittills ensam kvinna i Argentina ta oenologexamen, hela industrin var på den tiden en annan värld. Då var det volym, snarare än kvalitet, som gällde. Vitt vin var populärare än rött, Robert Parker hade precis börjat recensera vin. Argentina fanns knappt på vinkartan, annat än som ett lite udda ursprung för billiga volymviner.

Men Susana Balbo hade en annan vision, att producera kvalitetsviner av yppersta klass och elegans.

Istället för att ge sig in i volymvinsmarknaden började hon göra premiumviner på vitvinsdruvan Torrontés i Salta. Ett för den tiden väldigt ovanligt ursprung.

Hennes naturvetenskapliga studier kombinerat med hennes nyfikenhet och ständiga förbättringsarbete resulterade i en outtröttlig experimentlust. Systematiskt experimenterade hon med fatstorlekar från 160 till 6,500 liter, olika jäststammar, lagringssätt, jästemperaturer och material.

Få vinmakare i Argentina, eller för den delen i världen, kan skryta om att ha så systematiskt utvärderat så många sätt att göra viner på som Susana Balbo.

Till slut landade hon i slutsatsen att jäsning på cementägg var helt rätt för vad hon ville uppnå – renhet i frukten, komplexitet och en överlag mer återhållen och nyanserad stil än normen i Argentina. Hennes insatser för Argentinas vinindustri har gjort henne trefaldigt belönad till ordförande av Wines of Argentina. Dessutom är hon sedan några år tillbaka kongressledamot i Argentinas parlament.