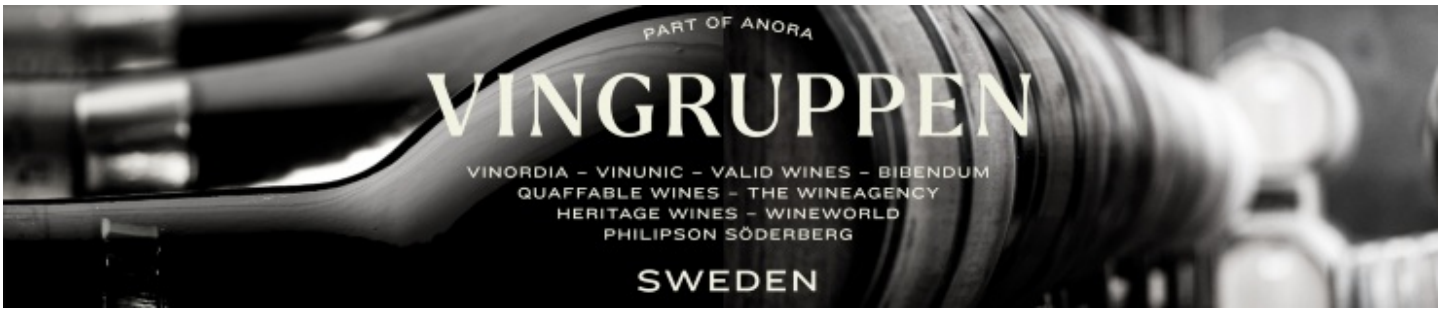



# DAVID & NADIA GRENACHE 2019

**Art. nr** 1030092
**Pris** 244,17 kr exkl. moms
**Storlek** 750 ml
**Producent** David & Nadia
**Ursprung** Swartland, Sydafrika
**Varukategori** Röda viner

**Förslutning** Naturkork
**Druvor** Grenache Noir
**Alkoholhalt** 13%
**Sortiment** Restaurang
**Certifiering** Vegan




**Karaktär** Ljust rödfruktigt, med tydliga toner av färska jordgubbar och röda plommon tillsammans med en diskret vitpepprighet och steniga mineralinslag. Vinet är medelfylligt, med pigg syra och eleganta sandiga tanniner, bitvis inte helt olikt en bra Pinot Noir.

**Tillverkning** 60% av druvorna lämnades som hela klasar och 40% avstjälkades. En del av druvorna började jäsningen utan att krossas, vilket tillsammans med varsam hantering av skalmassan ledde till en mjuk extraktion av färg och tanniner. Alkoholjäsingen inleddes med anbart den naturligt förekommande jästen. Jäsning och påföljande maceration varade i 4 veckor, med manuell nedtryckning av skalmassan 1 gång per dag. Vinet fördes sedan över på ek och betong för ytterligare lagring.

**Lagring** Vinet lagrades 12 månader, dels i neutrala franska ekfat om 500 liter, samt i en cementtank om 2700 liter. Vinet buteljerades utan filtrering.

**Passar till** Ugnsbakad vaktel med örtsmör och grillad grön sparris

**Information** Grenache-druvan är mycket tålig mot torka, och är därför väl anpassad till Swartlands ibland extrema klimat.

## Om producenten

Vin handlar ytterst om jordmån och läge. Det menar David och Nadia Sadie som driver vineriet som bär deras namn i Swartland, Sydafrika. Regionen har utvecklats till något av ett centrum för innovation i vad som kallas det nya Sydafrika i vinsammanhang. Nya tankesätt med stor respekt för vad jorden och vingården ger, låga skördeuttag och minimal påverkan i vineriet ger viner som berättar om växtplatsen och låter druvan tala.

David & Nadia arbetar enligt denna filosofi sedan första vinet nådde marknaden 2010. Studier i oenologi och vitikultur har lagt grunden, paret träffades på universitet i Stellenbosch.
Det egna projektet har sedan tagit form i samverkan med vinbönder, på olika platser i Swartland, som delar David och Nadjas synsätt. Det ger möjlighet till druvor från olika typer av jordmån.

David & Nadia tillverkar olika kategorier av vin, såsom endruvsviner med druvor från olika lägen, vingårdsbetecknat vin från en enskild vingård och viner under ett speciellt projekt, "Old vine project". Gamla stockar alltså, där låga skördar ger speciell koncentration och kvalitet. I vineriet blandas ofta krossade druvor med hela klasar, för ett ge vinet lite extra frisk fruktighet.