



GRAN CLOS 2018

Art. nr 1035179

Pris 339,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Gran Clos

Ursprung Priorat, Spanien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Garnatxa Negra , Carignan

Alkoholhalt 15%

Totalsyra 6,3 g/l

Restsocker 0,2 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Intensiv och komplex doft med inslag av mogen frukt, skogens örter, mineral, lakrits och mynta. Välbalanserad smak med härlig textur och struktur. Tanninerna är liksom syran och fatkaraktären väl integrerade i vinet.

Tillverkning Druvorna pressas skonsamt och musten genomgår 4 dagars kallmaceration före jäsning. Långsam malolaktisk jäsning. Vinet är inte klarnat eller filtrerat.

Lagring Vinet har lagrats 19 månader på nya franska ekfat.

Passar till Serveras vid 16-18°C och passar väldigt bra till grillat kött och olika lammrätter. Serranoskinka och lite goda ostar med ålder tex parmesan, manchego och cheddar.

Information Man odlar ekologiskt och vinet är organiskt, även om man ännu inte certifierat det.

