



J ALBERTO 2022

Art. nr 72072

Pris 399,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Bodega Noemia

Ursprung Patagonien, Argentina

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Malbec 95%, Merlot 5%

Alkoholhalt 14%

Totalsyra 5,8 g/l

Restsocker 1,8 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Vinet har en djupt lila färg och en intensiv, nästan parfymerad elegant doft av sval malbecfrukt; björnbär, vildhallon, röda bär och kalksten. Smaken bjuder på en oerhört elegant frukt, krita-liknande tanninstruktur och en hög, mogen syra som driver det långa fruktdrivna avslutet.

Tillverkning Den viktigaste faktorn anses vara att hålla alkoholhalten så låg som möjligt då man menar att för hög alkoholhalt maskerar den sanna karaktären av vinet. Druvorna handplockas på morgonen och förs till vingården i en kyld lastbil. Stjälkarna sorteras ut på vingården och druvorna läggs i små 2.500 och 5.000 liters cementtankar. Druvorna ligger sedan kalla i blöt under 7 dagar innan den 2,5 veckor långa jäsningen med egen jäst i cementkar påbörjas. Pigeage används för att varsamt extrahera färg och tanniner för att bibehålla vinets elegans. Efter jäsningen används gravitation för att föra vinet vidare till 1/3 del cementtankar, 1/3 del nya franska barriquer, 1/3 del ståltank. Efter 11 månader blandas vinerna och buteljeras ofiltrerat.

Lagring Kan lagras fram till 2035.

Passar till Vinet smakar bäst med ljust kött och grillade grönsaker men kan också uppskattas till smakrikare fiskrätter. Det serveras bäst vid svalt 16 graders temperatur och fortsätter att förbättras ca 12 timmar efter att det öppnats.

