

LAS MORAS ORGANIC CHARDONNAY RESERVE, BOX 3 LITER

Art. nr 1021017

Pris 243,00 kr exkl. moms

Storlek BiB 3000 ml

Producent Finca Las Moras

Ursprung San Juan, Argentina

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Tappkran

Druvor Chardonnay

Alkoholhalt 13%

Sortiment Restaurang

Certifiering Ekologiskt, Vegan

Hållbarhet Klimatsmartare förpackning

Karaktär Las Moras Reserva Chardonnay har en intensiv och fruktig doft med trevliga inslag av mango, tropiska frukter, fat, citrus och vanilj. Smaken är torr med en lätt fet textur och inslag av tropisk frukt, fat och vanilj.

Tillverkning Druvorna skördas manuellt och vinet jäser vid en temperatur av 10° C. 50 % jäser i fat av fransk och amerikansk ek och andra hälften i rostfria ståltankar. 50 % av vinet genomgår malolaktisk jäsning och vinet lagras tillsammans med jästfällningen under 9 månader.

Passar till Till stekta eller grillade anrättningar på fisk eller ljust kött.

Information Finca Las Moras vackra vingårdar med Andernas siluett som tornar upp sig i horisonten ligger cirka 20 km från staden San Juan i Argentina. San Juan är landets näst största distrikt och är beläget norr om Mendoza och står för ca 25 % av produktionen. Framförallt har området de senaste åren fått stor uppmärksamhet för sina Syrahviner. Finca Las Moras har cirka 1400 hektar av vingårdar planterade i de tre dalarna Pedernal (1350 m ö.h), Zonda (950m ö.h) och Tulum som ligger 650 meter över havet. Moras betyder mulbär på spanska och eftersom det kring vingårdarna växer rikligt av dessa träd har de fått ge vinfirman dess namn. De torra klimatet ger ypperligare förutsättningar för ekologisk och hållbar odling och här ligger Finca Las Moras i framkant. Man odlar en rad olika druvsorter men fokus ligger främst på Syrah, Malbec, Viognier, Chardonnay och Sauvignon Blanc År 2013 blev Finca Las Moras utsedda till årets vinproducent i Argentina och man exporterar sina viner till 45 olika länder.

