



LES TERRASSES 2022

Art. nr 1042361

Pris 359,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Álvaro Palacios

Ursprung Priorat, Spanien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Garnacha 60%, Cariñena 39%,
Ospecificerade gröna druvor 1%

Alkoholhalt 14,5%

Totalsyra 4,6 g/l

Restsocker 0,6 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Komplex doft med inslag av hallon, svarta vinbär, plommon, björnbär, lakrits, kaffe, vanilj, peppar och örter. Välbalanserad, elegant smak med välintegrerad fatkaraktär och tydlig men sammetslen tanninstruktur. Lång harmonisk eftersmak med en fin mineralitet.

Tillverkning Druvorna skördades mellan 3 september och 11 oktober. En del av dem avstjälkades före pressning och musten fick sedan jäsa i en kombination av cementtankar och stora ekfat med regelbunden remontage och pigeage. 41 dagar skalmaceration. Vinet har lagrats 12 månader i en kombination av olika ekfat, sk foudres och bocoyes. Vinet är ofiltrerat.

Lagring Vinet vinner på att drickas efter 5 års lagring, men kan lagras ännu längre.

Passar till Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm, nöt eller vilt, exempelvis långbakad lammstek med ugnstostad vitlök, potatisgratäng och rosmarinsky, grillad entrecôte med café de paris-smör, rostad potatis och grillad paprika eller en grillad secreto ibérico med rostad potatis, rökt paprika, pimientos de padrón och en sherrysky. Vinet passar även utmärkt till olika ostar som lagrad Manchego (lagrad), Comté eller en hård fårost.

