

## NATAL SAUVIGNON BLANC 2017

**Art. nr** AL1201

**Pris** 109,00 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Alpamanta Estate Wines

**Ursprung** Mendoza, Argentina

**Varukategori** Vita torra viner

**Certifiering** Ekologiskt

**Hållbarhet** Klimatsmartare förpackning

**Förslutning** Skruvkork

**Druvor** Sauvignon Blanc 100%

**Alkoholhalt** 13%

**Totalsyra** 5,6 g/l

**Restsocker** 1,6 g/l

**Sortiment** Restaurang



**Karaktär** Doft av stenfrukt och lite örtighet. Ett generöst vin med ett friskt avslut.

**Tillverkning** Inhemsk jäst. Fermentering i 16 grader.

**Lagring** Vinet har lagrats 10 månader på ståltank.

**Information** 2400 flaskor tillverkades detta året.

## Om producenten

### "Kärleken till jorden"

Tre entusiastiska vänner, Andréj Razumovsky från Australien, hans kusin André Hoffmann från Schweiz och fransmannen Jérémie Delecourt bestämde sig för att etablera ett vineri i hjärtat av Luján de Cuyo i Mendoza. Deras syfte var att producera vin av absolut högsta kvalitet från en enda vingård och att arbeta helt i enlighet med naturen efter biodynamiska principer. Vingården är noggrant vald och ligger nästan tusen meter över havet. Här odlas mestadels Malbec men också en del Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Syrah och Sauvignon Blanc. Vinerna som tillverkas av de omsorgsfullt selekterade druvorna har ett imponerande uttryck av sin terroir.

Sedan april 2010 är Alpamanta den första argentinska vingården att använda särskilda cementtankar i vinframställning. Tankarna, som produceras i Frankrike, ger ett nytt sätt till att jäsa biodynamiskt. De innehåller enbart naturliga material som tar bort all kemisk manipulation och garanterar låg energiförbrukning under jämn temperatur.

Alpamanta betyder "kärleken till jorden", vilket markerar filosofin i vingården. Terroir är en obestridd integritet och biodynamiken är den drivande kraften i verksamheten.