



PAZ MALBEC 2023

Art. nr 1021446

Pris 115,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Finca Las Moras

Ursprung San Juan, Argentina

Varukategori Röda viner

Certifiering Vegan

Förslutning Naturkork

Druvor Malbec

Alkoholhalt 14,5%

Sortiment Restaurang

Karaktär Doften i Paz Malbec är medelstor och trevlig med inslag av mörka plommon, katrinplommon, viol, mörk choklad och kaffe. Tanninerna är mogna med mjuk struktur. Vinet har en bra smaklängd och nyansrikedom med inslag av mörka bär, katrinplommon, mörk choklad och kaffe.

Tillverkning Druvorna handskördas från Pedernal dalen 1350 meter över havet. Efter en omsorgsfull selektering och jäsning lagras vinet 15 månader i nya franska ekfat.

Lagring Kan utan problem lagras 1-3 år.

Passar till Till medelkraftiga och kraftiga köttträtter samt utvalda ostar.

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 procent av produktionen. Framförallt har området de senaste åren fått stor uppmärksamhet för sina kvalitetsviner. Främst för vinerna på druvan Syrah. 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.

