



## PSI 2022

**Art. nr** 1039113

**Pris** 289,00 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Bodegas y Viñedos Alnardo

**Ursprung** Ribera del Duero, Spanien

**Varukategori** Röda viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Tempranillo 90%, Garnacha 10%

**Alkoholhalt** 14%

**Totalsyra** 4,9 g/l

**Restsocker** 0,2 g/l

**Sortiment** Restaurang

**Karaktär** Fruktig och aromatisk doft av björnbär, plommon, jordgubbar, viol, örter och mineral. Smaken är elegant, djup och intensiv med en välbalanserad syra, sammetslena tanniner och en elegant fatkaraktär. Lång harmonisk eftersmak.

**Tillverkning** Druvorna pressades skonsamt och musten fick sedan spontanjäsa i ståltank. Ungefär 3 veckors maceration. Efter pressning följde spontan malolaktisk jäsning. 75% av vinet har lagrats 15 månader i en kombination av stora ekfat och tankar om 6 000-11 500 liter. Resterande 25% har lagrats i franska ekfat, varav 3% var nya fat.

**Passar till** Serveras vid 16-18°C till smakrika rätter av lamm, nöt eller vilt, gärna grillat.

**Information** Psi togs fram 2007 i ett samarbete mellan Bodegas y Viñedos Alnardo och vinmakaren Peter Sisseck. Sisseck är bland annat känd som skaparen av vinet Pingus. Vingårdarna odlas enligt biodynamiska principer. Psi är den 23:e bokstaven i det grekiska alfabetet. Psi är en uppvisning i Peter Sissecks förmåga att ta fram det bästa ur druvorna, jorden och klimatet till en fantastisk helhet.



## Om producenten

### Här bevaras de riktigt gamla vinstockarna

Under ledning av den legendariske vinmakaren Peter Sisseck – dansken bakom de spanska ikonvinerna Pingus och Flor de Pingus, skapade Bodegas y Viñedos Alnardo år 2007 vinet PSI.

Det är ett projekt tillsammans med flera odlare med filosofin att "bevara de gamla vinstockarna i Ribera del Duero". Tanken är att göra ett modernt vin med respekt för den biodynamiska traditionen.

PSI har fått sitt namn från 23:e bokstaven i det grekiska alfabetet.