



Campo Luz Roble

Årgång 2021	Förslutning Naturkork
Art. nr 1098	Druvor Tempranillo
Pris 99 kr	Alkoholhalt 14,5%
Storlek 750 ml	Totalsyra 4,6 g/l
Producent Vinos de la Luz	Restsocker 1,3 g/l
Ursprung Ribera del Duero, Spanien	Sortiment Systembolagets fasta
Varukategori Röda viner	Hållbarhet Klimatsmartare förpackning

Karaktär I glaset ett kryddigt och fylligt rödfruktigt vin med smak av mörka körsbär och röda plommon, kryddor, en hint av kardemumma samt eleganta fattoner.

Tillverkning Efter att druvorna kommit in till vineriet fick de kallmacererering i tre dagar. Därefter sju till tio dagars alkoholjäsning och malolaktisk jäsning i temperaturkontrollerade rostfria ståltankar.

Lagring Vinet lagrades nio månader i 225-liters franska barriques, varav 30 procent var nya.

Passar till Serveras till rätter av lamm-, nöt- eller viltkött.

Information Vinet lanseras i Systembolagets fasta sortiment den 1 december.

Om producenten

Vinos de la Luz drivs sedan 25 år tillbaka av tredje generationens Fernández Núñez, som är uppväxt i Mendoza i Argentina. Han är barnbarn till de spanska emigranterna Serafín Fernández och María Núñez som 1910 lämnade Galicien i jakt på arbete på andra sidan Atlanten. Väl på plats i Sydamerika bestämde de sig för att göra det de kunde bäst – vin! De lyckades bygga upp en firma i Uco-dalen, som idag utöver att vara verksam i Argentina även har filialer i Toscana, Kalifornien och i Ribera del Duero.

Kanske var det ett slags hemlängtan som fick Fernández etablera sig i Ribera del Duero, där han såg bäst möjlighet att skapa de viner på tempranillo som han hört om från sina farföräldrar

