



Vivir sin Dormir Monastrell Organic

Årgång 2021

Art. nr 2559

Pris 109 kr

Storlek 750 ml

Producent Bodegas Antonio Arraez

Ursprung Jumilla, Spanien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Monastrell 100%

Alkoholhalt 14,5%

Sortiment Systembolagets fasta

Certifiering Ekologiskt, Vegan

Karaktär Stram, kryddig, fruktig smak med fatkaraktär, inslag av choklad, mörka bär, lakrits, jordgubbar och rostat kaffe.

Tillverkning Vid ankomst till vineriet förvarades druvorna först svalt vid 10 grader Celsius innan de avstjälkades och krossades. Jäsning ägde rum på temperaturkontrollerade ståltankar vid max 28 grader Celsius. Efter avslutad alkoholjäsning fördes vinet över till ekfat om 225 liter för malolaktisk jäsning och lagring.

Lagring Sex månader på ekfat om 225 liter - dessa var en blandning av franska, amerikanska och ungerska.

Passar till Perfekt till rustika och stekta rätter av lamm eller nöt - gärna en mustig gryta.

Information DO Jumilla ligger i östra Spanien, cirka tio mil in i landet från Alicante. Området har ett tydligt medelhavsklimat och är idealiskt för vinodling då det är torrt, varmt och skonat från sjukdomar vilket gör att i stort sett inga bekämpningsmedel behöver användas.



Om producenten

Vineriet anlades 1916 av lokala vinodlare som ville vinifiera sina egna druvor. 1950 köpte Don Antonio Arráez Garrigó egendomen och började sälja vin under eget namn, såväl buteljerade viner som bulkvin. Sedan dess har företaget förblivit en familje-egendom som idag drivs av Toni Arráez. Efter att ha arbetat för andra vinproducenter i Rioja och Ribera del Duero återvände han 2007 och tog över efter sin far som pensionerade sig.

Förutom vineriet omfattar ägorna också 30 hektar vinodlingar, men de hyr dessutom ytterligare vingårdar och köper in druvor från noga utvalda odlare.

Vad som kännetecknar Bodegas Antonio Arráez är framförallt dynamik och entusiasm. Toni är själv 39 år och genomsnittsåldern för hans team om 19 personer är drygt 30 år. Den filosofi som Toni har för företaget är att erbjuda viner av hög kvalitet i en drickbar och omedelbar stil som tilltalar den som bara vill ha ett gott glas vin att dricka med sina vänner.

Detta är onekligen något de lyckats med och idag producerar den lilla familje-egendomen 1,5 miljoner flaskor per år och efterfrågan bara fortsätter att öka. Cirka 60% av produktionen exporteras, men Arráez är även ett namn av vikt på hemmamarknaden och den lokala kulturen ligger dem varmt om hjärtat. Bodegas Antonio Arráez stödjer såväl den lokala fotbollsklubben som lokala konstnärer som erbjuds ställa ut sina verk i vineriet, där det även anordnas konserter och filmvisningar.