



Gimenez Mendez Tannat Premium

Årgång 2020

Art. nr 94141

Pris 201 kr

Storlek 750 ml

Producent Gimenez Mendez

Ursprung Las Brujas, Uruguay

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Tannat

Alkoholhalt 14,5%

Totalsyra 5,8 g/l

Restsocker 2,4 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Mörkt rubinrött vin med lila nyanser. Doften är intensiv och direkt, med toner av mörka plommon, björnbär och drottningssylt i förgrunden, uppbackade av väl avvägda inslag vanilj och kryddor. Munkänslan är fyllig, med pigg syra och mogna tanniner i ett balanserat avslut.

Tillverkning De handskördade druvorna sorterades och avstjälkades innan de krossades varsamt och fick genomgå en 6 dagars kallmaceration innan alkoholjäsningen inleddes. Jäsning och påföljande maceration ägde rum i temperaturkontrollerade ståltankar mellan 18 och 25 grader i 12 dagar. Vinet macerades även efter avslutad jäsning i ytterligare cirka 2 veckor innan det pressades och fördes över på ekfat för vidare lagring.

Lagring Vinet lagrade 12 månader på nya ekfat om 225 liter, där 70% av faten var amerikanska och 30% franska.

Passar till Vildsvinsstek med gräddsås, kokt potatis och gelé.

Information Klimatet i Las Brujas karaktäriseras av varma dagar och svala nätter. Vingårdarna har väldigt svag lutning, vilket leder till en stor påverkan från de svala vindarna som kommer in från kusten av Rio de la Plata.

