



minimum impact
maximum wine

Campal Malbec 2022

Argentina / Mendoza / Mendoza



Høyoppløselig bilde



Alpamanta: "Kjærlighet til jorden" på det lokale urfolkspråket - En av de få sertifiserte økologiske og biodynamiske prosjektene og den første produsenten av naturvin i Argentina - Enkeltvinmark plantet fra bunnen av i 2005 i Ugarteche, Luján de Cuyo, den øverste kvalitetsområdet for vin i Mendoza.

Alpamanta Campal Malbec er en rødvin produsert av Alpamanta, en biodynamisk vingård i Mendoza, Argentina. Vinen er laget utelukkende av Malbec-druer, som er en druetype som er kjent for å produsere fylldige og komplekse rødviner i Argentina.

Vinen har en mørk rød farge og en intens aroma av modne røde frukter som plommer, kirsebær og solbær, sammen med hint av krydder, tobakk og vanilje fra eik. På smak er den rik og kompleks, med smaker av modne bær, krydder og en subtil mineralitet. Tanninene er myke og runde, og vinen har en lang og vedvarende ettersmak.

Alpamanta Campal Malbec er en vin som er laget med biodynamisk vinproduksjon i tankene, og druene er dyrket uten bruk av kjemiske plantevernmidler eller syntetisk gjødsel. Vinen er også produsert ved hjelp av naturlige gjærstammer og modnet i franske eikefat i 12 måneder for å gi den ekstra kompleksitet og struktur.

Generelt sett er Alpamanta Campal Malbec en elegant og balansert rødvin som er flott å nyte sammen med rødt kjøtt, lam og viltretter. Det er også en perfekt vin å lagre i noen år for å la den utvikle seg ytterligere og uttrykke sin fulle kompleksitet.

Type	Rødvin		
Klassifikasjon	DO Mendoza		
Produsent	Alpamanta		
Årgang	2022		
Druetyper	Malbec 100%		
Vinifikasjon	Lages uten tilsetning av sulfitt eller andre tilsetningsstoffer. Spontangjæret. Ufiltrert.		
Analyse	Alkohol: 12,5 %	Sukker: 1,03 g/l	Syre: 6,4 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år		
Karakteristikk	Mørk rød farge. Duft av intens aroma av modne røde frukter som plommer, kirsebær og solbær, sammen med hint av krydder, tobakk og vanilje fra eik. Rik, kompleks smak av modne bær, krydder og en subtil mineralitet. Tanninene er myke og runde, og vinen har en lang og vedvarende ettersmak.		
Serveringstemperatur	16 - 18°C		
Passer til	Rødt kjøtt, lam og viltretter		
Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	15183901		kr. 269,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
12	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Ready for every moment

Orbis Wines AS · Karenslyst Allè 10, 0278 Oslo · tlf: 22 12 35 00 · www.solera.no