



minimum impact
maximum wine

Alpamanta Estate Malbec 2013

Argentina / Mendoza / Luján



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. Estate vinene er enkeltvinmarker som er plantet fra bunnen av i 2005, i Ugarteche, Luján de Cuyo, det øverste kvalitetsområdet for vin i Mendoza.

Alpamantas økologiske viner er laget med de nyeste innen vinproduksjonsteknologi, noe som reduserer menneskelig inngrep og miljøpåvirkning til et minimum: de bruker ingen sprøytemidler eller soppmidler, lite svovler, naturlige gjærstammer og miljøvennlig emballasje.

Alpamantas enkeltvinmarksgård som ligger på 950 meter over havet i Ugarteche, Luján de Cuyo, nyter godt av betydelige temperatursvingninger, et tørt klima, alluviale jordsmonn og rent vann fra Andesfjellene. Økologiske og biodynamiske metoder bidrar til at det er druen, jordsmonnet og klimaet som uttrykkes i vinen.

Type	Rødvin
Produsent	Alpamanta
Årgang	2013
Druetyper	Malbec 100%
Vinifikasjon	Manuell plukking i 15 kg bokser. Gjæret mellom 22 og 28°C med naturlig gjær. Skinnkontakt i 21 dager.
Lagring	Lagret i 10 md. på brukte franske fat.
Analyse	Alkohol: 15,5 % Sukker: 3,5 g/l Syre: 5,7 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 4 år.
Karakteristikk	Dyp rød med aroma av svarte kirsebær, solbær og vanilje. Den er konsentrert og fyldig, har moden tannin og en fast finish.
Serveringstemperatur	18 - 20°C
Passer til	Malbec går bra med mørkt fjærfe, stekt svinekjøtt og magrere stykker av rødt kjøtt som mørbrad. Det er en av de få dristige rødvinene der ute som konsekvent passer godt med blåost og andre sterke, myke oster.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	15814001		kr. 304,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Kategori 4		



Svært mørk. Nydelig, lagret argentinsk Malbec med søte, mørke bær og plommer, tørket frukt, lær, kamfer på duft. Litt oliven også, har Vinmonopolet funnet ut. I smaken er den rik, mørk, kraftig, kompleks og selvsagt moden. Hyggelig bekjentskap. Passer til en Brontosaurusbiff og lignende. Passer til: Svinekjøtt, storf, bbq/grillmat, lam og sau. Basisutvalget.



Dyp mørk farve. Delikate fruktaromaer, fast og konsentrert, rik. Smak av sorte bær, tørket frukt, krydder, oliven, lær og fat. Men pent sammensatt, god lengde. Takler faktisk 15,5% alkohol.

87 poeng **apéritif**

En god og myk syrefrisk stofflig 10 år gammel malbec som holder mange år til

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