

2019 Altavins Tempus Crianza



Land	Spanien
Region	Katalonien
Distrikt	Terra Alta
Druva	Garnatxa, Samsó, Syrah
Årgång	2019
Storlek	750 ml
Pris	Se prislista.

Tempus Crianza görs på en druvblandning bestående av 50% Garnatxa, 30% Syrah och 20% Samsó.

Efter den manuella skörden får vinet alkoholjäsa på ståltankar, för att sedan lagras i 12 månader på gamla franska ekfat.

Vinet har en medeldjup röd färg. Doften är fruktig och örtig, med toner av körsbär och kryddor och med en lätt ekfatston. Smaken är medelfyllig, med tydlig ekfatskaraktär och med inslag av torkade körsbär och plommon, läder och tobak. Det har en fin strävhet, som tillsammans med den runda fruktigheten passar utmärkt till smakrikare kötträtter som till exempel grillade lammkotletter med rosmarin och vitlök. Vinet kan med fördel drickas redan nu, eller inom fem år.

Altavins



Altavins grundades 2001 av Joan Arrufi Peig med filosofin att arbeta med inhemska druvor och att producera vin från Terra Alta med traditionell medelhavsstil tillsammans med moderna inslag.

Målet är att låta den mineralrika jordmånen ge vinerna en naturlig friskhet och mineralitet, och att i vineriet bara låta påverka vinet med gamla ekfat.