

Förpackning: glasflaska
Antal/förpackning: 12 eller styckevis
Volym: 750 ml
Årgång: 2018
Alkohol: 13,5 %
Serveringstemp: 16-18 °C

Apaltagua Reserva Carmenere

Chile, Colchagua
Årgång: 2018
Appellation: Colchagua Valley
Typ: Rött vin
Druvor: 100 % Carmenere
Systembolagets artnr: 78615

Om produkten: Druvorna i Apaltagua Reserva Carmenere kommer från deras egna vingård i Apalta på 60 hektar.Colchagua Valle har ett medelhavsklimat med kalla regniga vintrar och torra varma somrar. Går att beställa genom Systembolaget på artikelnummer: 7861501

Producent: Apaltagua, www.apaltagua.com

Om producenten: Hugo Donoso Silva tillhör en av Chiles mest kända vinfamiljer och har odlat bulkvin av mycket hög kvalitet på sin egendom San José i Apalta-dalen under många år. Plantorna är 60-åriga Cabernet Sauvignon och Carmenère. I slutet av 1990-talet startade hans söner företaget Apaltagua för tillverkning av vin på flaska. Inför den första skörden 2000 byggdes en anläggning med kapacitet att brygga 2,5 miljoner liter. Premiärårgången av vinerna i de tre olika kvalitetsnivåerna mottogs mycket positivt, senare årgångar har också fått goda betyg. Sedan 2007 ägs Apaltagua av Edward Tutunjian.

Färg: Djup lila
Doft: Röd frukt, lite pepprig doft, inslag av mörka bär, grön paprika, muskot.
Smak: Fruktig smak av röda och mörka körsbär. Vinet är medelfylligt med bra balanserad syra en liten vegetativ ton och lena tanniner.

Restsocker: 3,6 g/l **Syra**: 5,3 g/l **Alkohol**: 13,5 %

Passar bra till:
Carmenere passar utmärkt till lamm, fläsk och nöt, gärna grillat.

Skördetid: Druvorna skördas för hand i April, sedan får skalen ligga kvar med musten i tre dagar för att få den rätta färgen och aromen.
Lagring: 50% av vinet får ligga på 6-8 månader på ekfat