



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 Tutunjan.

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