

ANIMA NEGRA VIT.

Ànima Negra Àn/2

Aroma av ville bringebær, moreller og noe røykpreg. Elegant munnfølelse, smak av modne røde bær og noe vanilje. Lang ettersmak. Modnes 7 måneder på franske eikefat, hvorav 35% nye og 65% brukte fat. Druene er en miks av de lokale druesortene callet og syrah. Anima Negra lager vin på de lokale druesorter, callet, mantonegro og fogoneu, så naturlig som overhode mulig. Vinstokkenne har en gjennomsnittsalder på 50-85 år og de eldste rankene ble plantet allerede i 1906. Ingen kunstig vanning, ingen sprøyting og naturlig gjæring er en selvfølge. Jordsmonnet er mineralrikt og svært kalkholdig.

Horeca veil. eksl. mva: **351,65**

Småvilt og fugl

Storvilt

Friskhet

Fylde

Shiraz 15%, Callet 65%, Manto Negro (Cabelis, Mantuo) 20%

Drikkeklar nå, men kan også lagres

Fyldig, litt kremet. Saftig med lang avslutning.

Vinmonopol nr	**2903401**	Alkoholprosent	**13%**	Varetype	**Rødvin**
EPD nr	**4408977**	Vecturanummer	**158819**	Sukkerinnhold	**< 3 g/l**
Land	**Spania**	Utvalg	**-**	Syreinnhold	**5 g/l**
Distrikt	**Øvrige**	Forpakning	**75 cl, Glass**	Segment	**-**