


ANIMA NEGRA VIT.

# Ànima Negra Àn

Dyp tett farge. Intens, kompleks nese med moreller, fioler, krydder og lær følges opp i munnen. God konsentrasjon, elegant. Lang ettersmak. Vinen modnes på fransk eik i 18 måneder, etterfulgt av 2 måneder på tank. Anima Negra lager vin på lokale druesorter som Callet, Mantonegro og Fogoneu, så naturlig som overhode mulig. Vinstokkenne har en snittsalder på 50-85 år og de eldste rankene ble plantet allerede i 1906. Ingen kunstig vanning, ingen sprøyting, naturlig gjæring er en selvfølge. Jordsmonnet er mineralrikt og svært kalkholdig. Dette er deres toppvin og til denne vinen velges druer kun fra de aller eldste vinrankene. Druene plukkes fra ulike parseller i området Son Negre og høstes manuelt.

Horeca veil. eksl. mva: **530,10**

Lam og sau

Småvilt og fugl

Storvilt

Friskhet

Fylde

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

Drikkeklar nå, men kan også lagres

Balanser med god struktur, fine tanniner, ren med balsamiske toner og en saftig avslutning.

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Vinmonopol nr | **2903501** | Alkoholprosent | **13%** | Varetype | **Rødvin** |
| EPD nr | **4408985** | Vecturanummer | **158818** | Sukkerinnhold | **< 3 g/l** |
| Land | **Spania** | Utvalg | **-** | Syreinnhold | **5 g/l** |
| Distrikt | **Øvrige** | Forpakning | **75 cl, Glass** | Segment | **-** |