

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. Vinstokkene 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.



VINMONOPOLET: **599,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **502,29**



Lam og sau



Friskhet



Callet 95%



Småvilt og fugl



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Storvilt



Fine tanniner, god renhet 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	-