

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: **609,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **510,34**



Lam og sau



Friskhet



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



Småvilt og fugl



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Storvilt



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

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