



KVALITÉ & KÄNSLA!



Mousserande vin

## Cuvée No 7 Brut Blanc de Blancs

Almadén Winery

Pris 99 kr

nr 757401 - 750 ml

**Ursprung** Vale do São Francisco

**Druvor** Chenin Blanc 100%

**Vinmakare** Adriano Miolo och Eloiza Teixeira

**Alk. halt** 12% **Totalsyra** 6,7 **Restsocker** 12

**Jordmån** Övervägande sandig jord med inslag av lera och kalksten

**Information** Druvorna till det eleganta mousserande vinet Cuvée No 7 Brut Blanc de Blancs kommer från utvalda, lyckligt lottade vingårdslägen i den vackra Vale do São Francisco. Just ur detta urval växte den sjunde cuvée fram – en cuvée som visade sig vara något alldeles extra. Siffran 7 är dessutom ett lyckotal i Brasilien, vilket gör Cuvée N° 7 till ett vin med både karaktär och en gnutta magi.

Vale do São Francisco i Bahia, Brasilien är en semi-arid region som är känd för sina unika klimat- och jordförhållanden med tropiskt varma dagar och svala nätter- en intressant plats för vinproduktion, trots det varma klimatet. Avgörande för produktionen är även bevattningen från floden São Francisco. Druvorna odlas i Almadéns egna vingårdar och jorden består av en blandning av sand med inslag av lera och kalksten. Denna jordmån ger bra dränering samtidigt som den bibehåller tillräcklig fuktighet, vilket är viktigt för att odla vin i ett varmt och soligt klimat.

**Karaktär** Ljusgul färg med gröna nyanser. Frisk och fruktig doft med inslag av citrusfrukter och vita blommor. Vinet är fruktigt med en frisk och härligt syra, smak av tropiska frukter, en fin mousse och behaglig eftersmak.

**Vinfiering** Druvorna skördas och avstjälkas helt utan krossning. Sedan sker en snabb pressning i pneumatisk press. Endast de första 60% av druvmusten används i produktionen. Detta innebär att endast den mest koncentrerade och högkvalitativa delen av druvorna tas till vara vilket säkerställer ett elegant och friskt mousserande vin med ren karaktär. Första alkoholjäsningen sker i rostfria ståltankar med kontrollerad temperatur mellan 12°C och 15°C. Efter det tillämpas charmatmetoden som innebär en andra jäsning i stora tryckkärl vilket ger en jämn kvalitet till vinet. Jäst och socker tillsätts i tankarna ("liqueur de tirage") som gör att vinet får sina fina bubblor. Därefter får vinet en dosage innan det buteljeras.

**Lagring** Cuvée No 7 har legat 40 dagar på sin jästfällning under charmatprocessen.

**Passar** Perfekt som mingelvin och bra med smårätter, antipasti eller lättare rätter av fisk och skaldjur.

Recepttips från @matlayerskan: [Crispy Rice Bites med tonfisk](#)

## Om producenten

Almadén Winery, beläget i hjärtat av Campanha Gaúcha i delstaten Rio Grande do Sul, är en av Brasiliens mest anrika och framstående vinnproducenter. Sedan grunden lades år 1973, har Almadén varit en pionjär inom brasiliansk vinproduktion och bland de första att introducera moderna odlingstekniker och internationella druvsorter i landet.

Med ca 450 hektar vingårdar är Almadén Winery idag en del av det välrenommerade vinföretaget Miolo Wine Group, vilket garanterar hög kvalitet, hållbar odling och ett starkt fokus på innovation. Vingårdarnas läge i södra Brasilien erbjuder en unik terroir med idealiska förhållanden för vinodling – ett klimat med varma dagar, svala nätter och god dränering, vilket bidrar till druvornas komplexitet och balans.

Almadén erbjuder ett varierat utbud av viner som kombinerar traditionell vinmakarkonst med modern teknologi. Druvsorter som Chardonnay, Riesling, Cabernet Sauvignon, Tannat och Merlot frodas på Almadéns marker, vilket möjliggör produktion av viner som möter både internationella standarder och lokala smaker.