

Rött vin

Ox & Rooster Reserve Merlot 2025

Distileria Bulboaca

Pris 79 kr
nr 60168801 - 750 ml

Ursprung Codru

Druvor Merlot 100%

Vinmakare Mr. Oleg Boboc

Alk. halt 14.5% **Totalsyra** 5,1 **Restsocker** <3

Jordmån: Svartjord (chernozem) med inslag av grus, sand och lera.

Information: Vin från Moldavien! Distileria Bulboaca, en del av Mimi Group, är en av Moldaviens ledande producenter av kvalitetsvin och spritdrycker. Producenten har en lång historia och arbetar med druvor från noggrant utvalda vingårdar i Codru, en av landets mest betydelsefulla vinregioner. Merlotdruvorna kommer från 26 hektar vingårdar nära byn Speia, belägna på den högra stranden av floden Nistru. Här odlas vinstockarna på cirka 25 meters höjd över havet, med sydlig och sydöstlig exponering som ger goda förutsättningar för jämn mognad. Vingårdarna har en genomsnittlig avkastning på 10–12 ton druvor per hektar, vilket bidrar till ett fruktigt och tillgängligt vin med tydlig Merlotkaraktär. Ett vin från Moldavien som speglar både regionens vintradition och Mimi Groups moderna vinmakning.

Karaktär: Fin doft med inslag mörka körsbär, viol, svarta vinbär, peppar och mynta. Rika smak med inslag av fat, mogna röda frukter, plommon och björnbär samt subtila kryddiga toner. Avslutningen är lång och välbalanserad, med mjuka tanniner som ger stöd åt den fylliga kroppen och den behagliga texturen. Servera gärna vid 15-18 grader.

Vinifikation: Druvorna sorteras noggrant i vineriet, avstjälkas och krossas varsamt. Druvmassan förs över till jästtankar där jäst tillsätts för att få igång jäsningen. Under jäsningen genomförs regelbunden sk. pump-over, när musten pumpas från tankens botten och sprids över skalhatten. Inga tillsatser används under processen. Jäsningen sker vid en kontrollerad temperatur mellan 28 och 32 °C. När jäsningen är avslutad pressas druvorna och vinet överförs för lagringen på ek.

Lagring: Vinet lagras i 6 månader på fransk ek.

Passar till: Grillat kött, eller grönsaker, mustigare grytor, hamburgare, råbiff, svamprisotto, och olika pastarätter.

Om producenten

Historien om Distileria Bulboaca tar sin början i slutet av 1800-talet, när Constantin Mimi, en oenolog med grekiskt ursprung och stark vision för Moldaviens vinframtid, grundade en av regionens första slottsliknande vingårdar i Bulboaca. Efter studier i vinodling och vinmakning i Montpellier i Frankrike tog han med sig europeisk kunskap, teknisk precision och inspiration från den franska vintraditionen hem till Moldavien.

Anläggningen var för sin tid mycket modern och byggdes med avancerad teknik för både vinframställning och destillation. Här producerades vin med stor omsorg, samtidigt som destillat och brandy framställdes med hjälp av kopparpannor och lagrades på ekfat för att utveckla djup, elegans och komplexitet.

Den franska kopplingen gör också Merlot till ett naturligt inslag i producentens berättelse. Merlot är en av Bordeauxs klassiska druvor, uppskattad för sin mjuka fruktighet, runda struktur och tillgängliga stil. Hos Distileria Bulboaca odlas Merlot i vingårdar nära byn Speia, på den högra stranden av floden Nistru i vinregionen Codru. Här har producenten 26 hektar Merlot med sydlig och sydöstlig exponering, cirka 25 meter över havet, där druvorna får goda förutsättningar att mogna jämnt och utveckla sin generösa fruktkaraktär.

Platsen bär dessutom på en intressant svensk historisk koppling. Bulboaca ligger inte långt från Bender och Varni□a, området där Karl XII läger Karlopolis en gång växte fram och där Kalabaliken i Bender utspelade sig. Det ger vinet en oväntad nordisk anknytning och placerar producenten i ett landskap där moldavisk vinkultur, europeisk vinmakartradition och svensk historia möts.

Idag är Distileria Bulboaca, som en del av Mimi Group, en modern producent som för arvet vidare genom att förena historiskt hantverk med samtida vinmakning. Resultatet är viner som speglar Moldaviens rika vintradition, Codru-regionens karaktär och den kunskap som en gång lade grunden till producentens utveckling.