



KVALITÉ & KÄNSLA!

CLINE
FAMILY CELLARS



Rött vin

Cline Ancient Vines Mourvèdre 2019

Cline Cellars



Pris 229 kr
nr 8917001 - 750 ml

Ursprung Contra Costa County Kalifornien

Druvor Mourvèdre 100%

Vinmakare Charlie Tsegeletos

Alk. halt 14.5% **Totalsyra** 6,2 **Restsocker** 2,9

Druvorna kommer från ett urval av de äldre mest historiska vingårdarna med låg avkastning i Contra Costa County. Koncentrationen i druvorna uppnås genom varsam vinmakning, jordmånen i Oakley och den unika svala luften som strömmar in från Sacramento-deltat.

Karaktär Fylligt smakrikt och fruktigt vin med inslag av plommon körsbär och choklad. Lång smakrik avslutning.

Vinifiering Vingårdsplotterna skördas separat då druvorna mognat och har en balanserad syra. Näst intill alla druvor avstjälkas, pressas försiktigt så en stor del av hela druvor hamnar i musten. Vinet fermenteras i ståltank och får sedan ligga på mörkrostade fat av amerikansk ek i 12 månader, varav 38% är ny ek.

Om producenten

Cline Cellars bildades 1982 av Fred och Nancy Cline, som än idag driver företaget. Freds morfar Valeriano Jacuzzi invandrade från Italien och hade kärleken till vin med sig i bagaget när han bytte land. Han var expert på pumpor och är mannen som uppfann de berömda bubbelbaden som bär hans namn.

Morfars Valeriano odlade också druvor till husbehov och hos honom lärde sig Fred Cline hur man gör vin. Från början satsade Fred Cline på att göra vin av Rhône-dalens druvor, men idag är man kanske mest kända för sin skicklighet med Amerikas egen paraddruva Zinfandel. Tillsammans med skicklige vinmakaren Charlie Tsegeletos gör han härliga Zinfandelviner med hjälp av druvor från stockar där en del är långt över hundra år gamla.

Som många andra vingårdar i Kalifornien jobbar man starkt med hållbarhet. De är sedan några år tillbaka medlemmar i Certified California Sustainable Vineyard and Winery som är kaliforniens program för hållbara vingårdar. Istället för att använda onödiga bekämpningsmedel låter man får och getter kalasa på ogräset mellan vinrankorna. Druvskalen och andra organiska avfall fungerar fint som kompost och göder de redan så frodiga jordarna i vingårdarna. Solpaneler pryder taken på hela vinieret och fungerar som en stor och betydande energikälla till anläggningen. Detta är bara några av de parametrar som Cline tillämpar för ett hållbar vinproduktion.