ALAMOS
100 YEARS OF FAMILY WINEMAKING

HÅLLBAR ODLING · LÄTTVIKTSFLASKA · VEGANSK

Vitt vin

Alamos Chardonnay 2024

Alamos

Pris 139 kr
nr 8918601 - 750 ml

Ursprung Mendoza

Druvor Chardonnay 100%

Alk. halt 13.5% **Restsocker** 2,2

Information Vinet är gjort på druvor som kommer från Uco-dalen i argentinska Mendoza - närmare bestämt från vingårdarna Domingo i Tupungato, Adrianna i Tunuyán och Uxmal i Agrelo.

Karaktär Fruktig och fräsch doft med toner av citrus, exotisk frukt och lite smör. Smaken är torr med frisk syra och inslag av mango, ananas och vanilj. Örtig och frisk eftersmak.

Vinifiering Efter avstjälkning pressas druvorna som därefter får jäsa på ståltankar.

Lagring Delar av vinet lagras 6 månader på jästfällningen. Delvis på ekfat och delvis på ståltank.

Passar till Perfekt till smakrika fiskrätter.

Om producenten

Alamos är ett familjedrivet vinhus beläget vid foten av bergskedjan Anderna där familjen gjort vin i över 100 år. Vingårdarna ligger på hög höjd med ren krispig luft och god solexponering som ger bästa möjliga förutsättning för druvorna att mogna optimalt. Namnet Alamos kommer från det spanska ordet för Poppelträd som skyddar vingårdarna från skadedjur, vind och frost. Vinmakare Lucía Vaieretti växte upp med en vinproducerande familj och efter att ha gått på den mest prestigefulla skolan för vitikultur och enologi i Sydamerika är hon sedan 2016 chefsvinmakare på Alamos.
Nationaldruvan Malbec är argentinarnas stolthet och 1868 planterades den första Malbecrankan i Mendoza på förfrågan av den dåvarande presidenten. Idag drar man nytta av Mendozas höga höjder för att få svalka och elegans i vinerna, som är smakrika och fruktdrivna.