

Rött vin

El Petit Bonhomme Tinto EKO 2024

Les Vins Bonhomme

VEGANSK

Pris 139 kr
nr BH0101 - 750 ml

Ursprung Jumilla

Druvor Monastrell 55%, Garnacha 30%, Syrah 15%

Alk. halt 14%

Information Femtio år gamla vinrankor planterade som bush-vines.

Karaktär Djup körsbärsröd färg med rik kryddig doft med inslag av plommon, torkat gräs, timjan och rosmarin. Smaken är rik och bjuder på toner av vit- och svartpeppar och mörka bär. Syran är balanserad och tanninerna mjuka.

Vinifikation Handskördade druvor kallmacereras och får sedan fermentera i temperaturkontrollerade små ståltankar i två veckor. Vinet genomgår därefter malolaktisk jäsning i 225 liters franska ekfat för Monastrell och Syrah och 300 liters amerikanska ekfat för Garnacha. Den totala tiden på fat är sex månader.

Passar till Servera till nät- och fläskkött, gärna grillat

Om producenten

Les Vins Bonhomme tillverkar viner från hela Spanien med ett fantastiskt team av vinmakare och små familjägda vingårdar. Med terroir och varje plats unika möjligheter i fokus gör Les Vins Bonhommes team viner från Spaniens olika områden. De använder olika druvsorter som trivs på de olika västplatserna, Verdejo, den inhemska Monastrell-druvan, traditionella Tempranillo men också Cabernet Sauvignon.