

ANTIYAL CARMENÈRE ESCORIAL

Årgång 2019

Art. nr 92010

Pris 551 kr

Storlek 750 ml

Producent Antiyal

Ursprung Maipo Valley, Chile

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Carmenère 100 %

Alkoholhalt 15%

Restsocker 2,1 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Certifiering Ekologiskt, Biodynamiskt

Karaktär Vinet har en finstämd och nyanserad doft av röda och mörka bär, piptobak, färska örter och kryddor. Eftersmaken är lång, komplex och elegant.

Tillverkning Under vinifikationen eftersträvas så lite yttre påverkan som möjligt och man använder därför gravitation istället för pumpar för att förflytta druvorna och vinet i vineriet. Vinerna jäser med enbart sina naturliga jäststammar i små rostfria stältankar.

Lagring Vinet lagrades i äggformade cementtankar under 12 månader och är helt oekat.

Information Egendomen till Antiyal omfattar idag åtta hektar och allt arbete sker enligt ekologiska och biodynamiska principer, vilket Alvaro Espinoza menar är en förutsättning för att framställa viner med genuina smaker och med en känsla av ursprung. Dessutom anser han att det är en nödvändighet för att kunna bevara jorden för framtida generationer.

Om producenten

ANTIYAL

Kultvinmakaren Alvaro Espinoza har sedan länge varit en av de mest inflytelserika vinmakarna i Chile och är en flitigt anlita konsult.

Han har gått i bräsch för ekologisk och biodynamisk odling och tillsammans med sin fru Marina Ashton driver han sedan 1996 Viña Antiyal, i Huelquen i Maipo Alto, vid foten av Anderna.

