



Lanseras i juni 2014

## Cerro Malbec 2013



**D O M A I N E**

Domaine Wines AB

Tel 08 546 107 00 • E-mail [info@domaine.se](mailto:info@domaine.se) • Internet [www.domaine.se](http://www.domaine.se)

# Cerro Malbec 2013

*Rött vin på 3-liters box från Mendoza, Argentina. Artikelnummer 6768-08. Pris 239 kr*

**Området** Argentina är det femte största landet i världen vad gäller vinproduktion. 12,5 miljoner hektoliter producerades år 2000 och vinarealen uppgår till dryga 200 000 hektar. Vinet Cerro Malbec kommer från ett av de viktigaste vingårdsdistrikten i Argentina; Mendoza, som anses vara den optimala platsen för att odla druvan malbec. I folkmun kallas området ”The land of Malbec”. Jordmånen består av finkornig sandjord med lågt pH-värde som ger hög fruktsyra i vinerna. Klimatet består av varma dagar och svala nätter som ger mogna druvor med komplexitet. Här regnar det bara lite, men vatten är trots det ingen bristvara tack vare närheten av Andernas smältvatten. I Argentina hittar vi de högst belägna vingårdarna i världen, de kan ligga på ända upp till 3 000 meters höjd.

**Producenten** Viña del Sol är en familjeägd vinfirma som började odla druvor redan 1975. Vineriet startades av bankiren Carlos Caselles och drivs fortfarande av familjen. Under senare år har man specialiserat sig på att tillverka volymviner av mycket hög kvalitet. Det mesta av produktionen exporteras till framförallt USA men en hel del går till Europa.

**Vinet** Cerro Malbec är tillverkat av 100% malbec som är Argentinas stolthet vad gäller blå vindruvor. Den fylliga, smakrika karaktären med inslag av viol och mörka bär kommer från druvans egna egenskaper, förstärkta av växtplatsen – de högt belägna vingårdarna som drar ut på mognadsprocessen. Det svala klimatet ger en mycket fin fruktighet med stor nyansrikedom. Druvorna skördas för hand vid optimal mognad varpå de avstjälkas och pressas varsamt. Kallmacerering sker i fem dagar och sedan tillförs utvalda jäststammar och vinet får jäsa vid en temperatur av 15-17°C. Vinet lagras 4 månader på ett år gamla franska ekfat om 225 liter.

**Karaktär** Vinet har en klar mörk rubinröd färg. Stor fruktig doft med inslag av viol och plommon samt rostade toner. Smakrikt, kraftfullt, fylligt vin med bra koncentration och balans med inslag av fat. Lång god eftersmak.

**Serveras** vid 18°C. Passar utmärkt till en välhängd grillad biff med en kryddig tomatsalsa.

**Lagring** Vinet är färdigt att drickas nu.

*Bilder och information finns för nedladdning på <http://www.domaine.se/press>*



**D O M A I N E**

Domaine Wines AB

Tel 08 546 107 00 • E-mail [info@domaine.se](mailto:info@domaine.se) • Internet [www.domaine.se](http://www.domaine.se)