

## Edetaria Via Terra Selection Negre

Rødvin / Spania / Catalonia

**Produsent:** Edetaria

**Årgang:** 2021

**Land:** Spania

**Distrikt:** Catalonia

**Område:** Terra Alta

**Drue:** 100% garnacha

**Veil. pris horeca:** 171.95 eks. mva.

**Pris Vinmonopolet:** 219.9,-

**EDP nr. :** 9084209

**SAP nr. :** 9084209

**Vinmonopol nr. :** 15753501

### Innhold:

Syre:5.0

Sukker:0,5

Alkohol:14 %



ØKOLOGISK

### Om produsenten

Edetaria ble startet av Joan Àngel Lliberia, en ambisiøs vinmaker født og oppvokst i Catalonia. Etter å ha studert Agricultural Engineering-studier i Lleida og tatt en Master of Science in Wine Management ved OIV, startet han Edetaria. Vineriet ligger i Gadesa, sentralt i Terra Alta. De lager autentiske viner med fokus på Garnacha hvit og rød, og søker etter et rent uttrykk av terrior, samt at de gjenoppretter gamle vinstokker og jobber etter bærekraftige og økologiske prinsipper. De eier i dag 60 og de produserer flere ulike cuveèr for å uttrykke de ulike terriorene fra vinmarkene, med fokus på høy kvalitet og lave avlinger. Klimaet i Terre Alta er solrikt og varmt, men takket være vinmarkenes høyde over havet utgjør det mye for vinstokkene og druene. Mesteparten av Edetarias vinstokker er godt over 50 år gamle.

### Vinifikasjon

Druene kommer fra vinmarker liggende rundt vineriet som er økologisk sertifiserte vinmarker som heter Tossal-Requete, som er plantet i 1995. Jordsmonnet består av sand og fossiler i flere ulike lag. Håndplukkede druer, gjæres i ståltanker, 30% karbonsk maserasjon hele klynger, og lagres på franske fat i 4 md, ingen filtrering og kun lite svovel innen tapping.

### Smaksbeskrivelse

Kirsebærrød. Aroma av mørke bær, plommer og kirsebær, vanilje og balsamico. Middels fylde med bløte tanniner, smak av bær, krydder og ristet brød. God friskhet.

### Passer til

Storfe, Lam og sau, Kjøtt, Lyst kjøtt