





Altolandon Cuéncame

Alle vine fra Altolandon er veganervenlige, og alle druerne er organisk dyrket.

Denne veganervenlige rødvin er produceret af druerne Bobal (50%) og Syrah (50%), der er organisk dyrket på Altolandons vinmarker i ca. 1.000 meters højde i Cuenca i det centrale Spanien.

Bobal-druerne har været lagret 8 måneder på amforaer (tohankede lerkrukker fra antikken), mens Syrah-druerne har været lagret 8 måneder på franske egetræsfade.

Det er en skøn rødvin med flot og meget intens kirsebærrød farve samt frisk frugtduft med god intensitet og delikate noter af sorte frugter og krydderier. Smagen er kødfuld, elegant og fuld af karakter med silkeblød frugtsmag, blide tanniner, tilpas syre samt en lang og naturlig eftersmag.

Denne harmoniske og velafbalancerede rødvin er særdeles velegnet til forretter, kolde madretter, lyst kød, lam og svinekød.

Den er drikke moden nu og de næste par år.

Producent:	Altolandon
Land:	Spanien
Region:	Cuenca
Type:	Rødvin
Druer:	50% Bobal og 50% Syrah
Restsukker:	3,0 g/l
Volumen:	75 cl
Kolli:	12