

# Pepe Mendoza

## Casa Agricola Tinto



|                       |                                                                                                                                             |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Årgang:               | 2020                                                                                                                                        |
| Produsent:            | Pepe Mendoza                                                                                                                                |
| Produktnavn:          | Casa Agricola Tinto                                                                                                                         |
| Land:                 | Spania                                                                                                                                      |
| Region:               | Alicante                                                                                                                                    |
| Appellasjon:          | DO Alicante                                                                                                                                 |
| Syre:                 | 5,7 g/l                                                                                                                                     |
| Sukker:               | 1,14 g/l                                                                                                                                    |
| Råmateriale:          | Monastrell 70%, Giró 25%, Alicante Bouschet 5%                                                                                              |
| Farge:                | Dyp rubinrød                                                                                                                                |
| Duft:                 | Tydelig mineralpreg med mørke skogsbær og krydder fra eikemodning.                                                                          |
| Smak:                 | Fast tanninstruktur og flott syre med markant smak av sødmeladne skogsbær.                                                                  |
| Jordsmonn:            | Jernholdig leire med kalkstein                                                                                                              |
| Vinmark:              | Ulike parseller fra Abargues/Marina Alta, El Veneno og Los Burros/Vinalopo, ca. 50 år gamle vinstokker. Dyrket økologisk, ikke sertifisert. |
| Vinifikasjon:         | Gjæring i ståltank med videre modning i 6 måneder på eikefat med ulik alder.                                                                |
| Lagringspotensial:    | 2-10 år                                                                                                                                     |
| Str.(cl.):            | 75                                                                                                                                          |
| Serveringstemperatur: | 16-20 grader                                                                                                                                |
| Passer til:           | Kraftige og smaksrike kjøttretter, tapas og grill                                                                                           |

|                |          |                      |        |
|----------------|----------|----------------------|--------|
| Skanlog nr:    | 9077587  | Produkttype:         | Rødvin |
| EPD nr:        | 6230965  | Vinmonopolpris:      | 249,90 |
| Vinmonopol nr: | 14595101 | Horecapris eks. mva: | 208,42 |