

Tempore Garnacha Altos de Cascan PET m pant

Spania / Aragon



Bodegas Tempore ligger i det steinrike og kalkholdige høylandet i nærheten av byen Zaragoza, nordøst i Spania, tett opp mot Catalonia. Området er kjent for sitt magre, steinete og kalkholdige jordsmonn, de varme somre med 90% sol og de kalde vintervinder som herjer i vinterhalvåret. Dette gir lav avkastning og krever hardt arbeid. Gjennom fire generasjoner har familien Yago Aznar drevet vingården der dyrking og drift i dag gjøres etter økologiske og biodynamiske prinsipper. Resultatet er livlige og fruktige viner. Paula og Victor Yago Aznar er bror og søster og overhoder for fjerde generasjon av familien Yago Aznar på Bodegas Tempore. Med seg i arven har de en enorm kjærlighet og nedarvet rebelskhet når det gjelder å skape den mest optimale vinopplevelsen. 100 hektar med vinmarker dyrkes under strenge parameter for økologisk og biodynamisk jordbruk som oppmuntrer den naturlige syklusen til vinstokkene. Familien er kompromissløs når det gjelder utvikling av nye viner. De er ikke redde for å sette spørsmålsteget ved regler og tradisjoner, når det gir en bedre vin. Selv når det går utover mer enn 75 år med erfaring og kunnskap familien har opparbeidet seg. Et eksempel er å bruke amerikansk eik til fatlagring av Tempranillo druer, fordi amerikansk eik fremhever druenes egenskaper bedre enn franske fat. Resultatene taler for seg selv, når du først har åpnet en flaske fra denne vingården så er du ikke tvil om at vinen du har i glasset er skapt med kjærlighet og respekt for landet, druene og vinen. Bodegas Tempore er sertifisert bærekraftig gjennom Wineries for Climate Protection, og økologisk sertifisert gjennom European Organic Agriculture. De jobber etter biodynamiske prinsipper i vinmarkene og i kjelleren. Flere viner er allerede ferdig sertifisert gjennom Demeter.

Garnacha er en drue som har vært dyrket i dette området i århundre. Tempore dyrker økologisk, bærekraftig og etter biodynamiske prinsipper som gir topp kvalitet på druer og ferdig produkt. Jordsmonnet preges av limestone og leire, rik på mineraler. Det er lite regn og 90% sol i området. Lav avkastning. Dette tørre landskapet og jordsmonnet gir garnacha druene herfra god konsentrasjon, struktur og mineralisk karakter. Vinstokkene trekker vann fra dyptliggende vannkilder. Druene høstes i slutten av September i små mengder på natten for å bevare fruktkvaliteten. Spontanfermentert og vinifisert i temperaturkontrollerte ståltanker. Målet er en aromatisk, frisk og fruktig økologisk vin med minimal intervensjon.

Høyoppløselig bilde



Type	Rødvin		
Klassifikasjon	IGP Bajo Aragon		
Produsent	Bodegas Tempore		
Årgang	2023		
Druetyper	Garnacha		
Vinifikasjon	Spontanfermentert og vinifisert på temperaturkontrollerte ståltanker		
Analyse	Alkohol: 13,5 %	Sukker: 2,3 g/l	Syre: 6,2 g/l
Karakteristikk	Altos de Cascan organic garnacha er en elegant, aromatisk, med intens frisk frukt. Smak av røde frukt og bær som jordbær, bringebær, solbær og lett innslag av lakris i bakgrunnen. Fruktig, bløt, frisk med balansert syre som passer til et bredt utvalg matretter.		
Volum Passer til	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	Allsidig rødvin som passer til et bredt utvalg av retter 16275001	6355564	kr. 123,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Kategori 2		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Good for every moment