

CHOCOLATE NO4

Årgång

Art. nr 93899

Pris 299 kr

Storlek 750 ml

Producent Bodegas Izadi

Ursprung Rioja, Spanien

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Viura , Malvasia , Garnacha Blanca , Maturana Blanca

Alkoholhalt 13 %

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Stor, nyanserad, fruktig doft med inslag av rostade fat, blommor, aprikoser och plommon. Smakrikt vin med härlig frukt och bra syra, inslag av mogna stenfrukter och en balanserad, rostad fatkaraktär.

Tillverkning Eter skörden avstjälkades druvorna innan de pressades varsamt. Vinifieringen genomfördes därefter på en mix av betongäggar, 500 liter och 225 liter stora ekfat.

Passar till Serveras till smakrika fiskrätter eller till rätter av ljust kött eller fågel.

Information Namnet Chocolate kommer från en av de vingårdar där druvorna till vinet är odlade. Vinet är en blend av tre olika årgångar och i version No4 består årgångarna 2022, 2023 och 2024 och druvblenden består av 40% viura och malvasía, 30% garnacha blanca och 30% maturana blanca.

Om producenten

BODEGAS IZADI ÄR NYSKAPANDE I RIOJA

Rioja var för en generation sedan svenskarnas favorit när det gällde att välja ett fint vin till söndagsmiddagen. När nya vinvindar svepte över världen sjönk både rykte och försäljning. Men idag har Rioja gjort en nystart och levererar nya, spännande viner, det är Bodegas Izadi ett strålande exempel på.

Bodegas Izadi ligger i distriktets förnämsta del, Rioja Alavesa. Odlingarna finns i en triangel som bildas av byarna Villabuena, Samaniego och Abalos och består av hundratalet odlingslotter där ingen överstiger ett hektar. De äldsta vinstockarna är upp mot 100 år gamla vilket ger låg avkastning men stor koncentration av smaker. Jordmånen är mineralrik och gör druvorna laddade med komplexa nyanser.

Izadi betyder natur och vinerna härifrån är ren, naturlig terroir på flaska och ett lysande exempel på nyskapandet i Rioja som bjuder på smakrikt, modernt och matvänligt vin, främst rött men också vitt och rosé.

