

CONTINUUM PROPRIETARY RED

Årgång 2018

Art. nr 92050

Pris 2.399 kr

Storlek 750 ml

Producent Continuum Estate

Ursprung Napa Valley, USA

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Cabernet Sauvignon 54%,
Cabernet Franc 31%, Petit Verdot 9%,
Merlot 6%

Alkoholhalt 15%

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Stor, nyansrik, fruktig doft med tydligt inslag av svarta vinbär, mörka körsbär och plommon, fint integrerad fatton, inslag av mineral, kryddor och rosor. Fyllig, fruktig och mycket frisk smak med markerade tanniner, tydligt inslag av svarta vinbär, mörka plommon, fat, mineral samt en fantastiskt fin balans och längd.

Tillverkning Efter skörden gjordes en noggrann selektering innan druvorna avstjälkades och därefter gjordes ytterligare en sortering innan druvorna via gravitation flyttades över till franska ekfat och tankar av betong. Druvorna fick macerera vid låg temperatur i tre dagar innan jäsnigen startade. Överpumpning av skalmassan genomfördes 3-4 gånger om dagen och délestage 2-3 gånger totalt under den mest aktiva delen av jäsnigen. Skalen fick macerera tillsammans med vinet i ytterligare 20-40 dagar.

Lagring Vinet har lagrats i totalt 22 månader på franska ekfat, varav 63% av faten var nya och resterande del 1 år gamla. En liten del av vinet lagrades i en amfora av betong. Vinet har buteljerats utan att klaras eller filtreras.



Om producenten