



Amalinda Monastrell 2021

Producent:	Bodegas Alceno
Område:	Jumilla
Land:	Spanien
Alkohol:	13,5
Drue:	Monastrell

Den økologiske Amalinda Monastrell fra Jumilla i Spanien er en ægte frugtbombe.

I Jumilla er der varmt, rigtig varmt! Men heldigvis ligger vinmarkerne relativt højt (fra 400-900 meter), hvilket gør, at druerne bevarer en tiltrængt friskhed.

Monastrell er også kendt som den franske Mouvedre, der vokser i Rhône. Grunden til, at netop denne drue har succes i både Rhône og Jumilla, skyldes, at den trives i varme områder og modne meget sent, hvorfor den har brug for en lang vækstsæson - og det får den i Jumilla.

Efter indhøstning af de økologiske druer og endt fermentering i ståltanke tilbringer vinen tre til fire måneder i amerikanske fade, hvor de får et flot toastet indspark.

Vinbeskrivelse:

I glasset fremstår vinen dyb lilla-rød.

I duften finder man noter af mørke frugter som brombær, blåbær, blommer, røg og vanilje.

I smagen er Amalinda Monastrell full-bodied med en fin bagvedliggende syre, som holder den modne frugtkarater oppe og skaber balance i vinen.

Tanninerne er mærkbare og skaber en god struktur.

Afslutningsvis fornemmer man de amerikanske fade, som giver en fin eftersmag af kokos.

Druesammensætning:



Monastrell

James Suckling:

90 point