

NOSTOS MOURVÈDRE - Organische, Droge rode wijn



Kenmerken: Heldere, bijna ondoorzichtige donkerpaarse kleur met bijna statische benen. Intense, dichte aroma's van zwart fruit, viooltjes, tabak en leer. Tegelijkertijd zeer complex en jong van karakter. Mond vol met karakter van de druifsoort. Volle body met intense tannines die verzacht worden door de warmte van alcohol. Aroma's van zwarte bessen, zwarte peper en wild bergkruiden.

Uitzonderlijk lange afdronk met frisheid maar tegelijkertijd rijk.

Tip gerechten: Mourvèdre past het best bij wild, barbecue, gestoofd vlees en, in het algemeen, rijk gevulde gerechten.

Variatie druifsoort: Mourvèdre

Bodem: Schist, zandig klei leemachtig, 320-380m hoogte

Wijngaard snoeien en bewerken: Goblet en verticale groei, gesnoeid in dubbele cordon de Royat.

Oogst: 20 augustus tot 30 augustus

Wijnbereiding: Klassieke rode vinificatie in open eiken vaten en gecontroleerde temperatuur. De maceratie duurt ongeveer 20 dagen. Na de maceratie wordt de wijn overgestoken in eikenhouten vaten (75% Frans eiken, 25% Amerikaans eiken) voor een rijping van 12 maanden. Alle vaten worden nieuw gekocht en worden om de 4 jaar

Gemaakt met biologische druiven

Wijnanalyse: Alc. % 14.50 - pH 3.74 - Zuurtegraad 5.55g/l

Houdbaarheid: Meer dan 20 jaar

Wijnhuis - MANOUSAKIS

