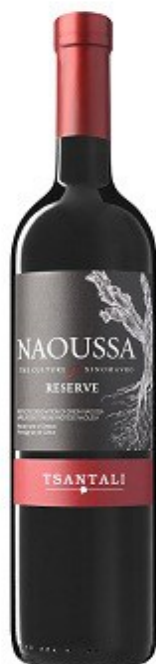


TSANTALI



Tsantali Naoussa Reserve

ÅRGÅNG: 2013

DRUVSORT: Xinomavro

ALKOHOLHALT: 13%

PRODUKTYP: Röda viner - medelfylliga

URSPRUNG: Naoussa, Grekland

PRODUCENT: Tsantali

ARTIKELNUMMER: 2354-01

PRIS EXKL MOMS: 80,00 kr/750 ml

PRIS INKL MOMS: 100,00 kr/750 ml

SORTIMENT: Ordinarie

FÄRG: Medelljus röd

DOFT: Frisk och nyanserad doft med inslag av körsbär och jordgubbar.

SMAK: Medelfyllig och fruktig smak med en frisk syra. Fruktig smak med inslag av körsbär och jordgubbar. Välbalanserade tanniner och en lång eftersmak.

PASSAR TILL: Främst till rött kött som nöt och vilt men även lagrade hårdostar.

TILLVERKNING & LAGRING: Druvorna till detta vin handplockas under skörden från slutet av september till början av oktober. När de bästa druvorna selekterats, kallmacererar dessa under 3 dagar innan musten jäses i 12-15 dagar i kontrollerad temperatur. Man använder tekniken pumping over för att blanda skalet och syresätta musten i tanken och det sker en naturlig malolaktisk jäsning av vinet. Vinet lagras sedan i 12 månader i franska och amerikanska ekfat och en längre tid på flaska innan det är redo att möta världen.

TSANTALI

Tsantali har gjort vin och ouzo sedan 1890-talet och är en av de Greklands äldsta och mest anrika vinmakarfamiljer. Man äger vinareal i hela 5 regioner i Grekland (Halkidiki, Mount Athos, Rapsani, Maronia och Naoussa). Målet och visionen är att bevara den grekiska vintraditionen med fokus på de inhemska druvorna och samtidigt inspirera och utbilda unga vinmakare i denna tradition. Idag är det den tredje och fjärde generationen av familjen Tsantali som för traditionen vidare och strävar efter att respektera vingårdens identitet, med kvalitet och hållbarhet i ständigt fokus och den anrika historien i ryggen.



BOX 24005, 104 50 STOCKHOLM, SWEDEN. PHONE: +46 8 651 09 95. FAX: +46 8 651 09 96