



## Clos Apalta

1 474:-

1 179,20:- exkl moms

Detta vin är mycket uttrycksfullt både i doft och smak. På doften slås du av mogna plommon, fikon och härlig kryddighet. Vinet har en rund och behaglig struktur med väl integrerade tanniner som avslutas med en livlig finish. Vi rekommenderar att dekantera vinet ca 30 minuter innan servering. En perfekt följeslagare till grillat kött i olika varianter!

Artikelnummer: X5005CL2701

Typ: Röda viner

Producent: Lapostolle

Land: Chile

Förpackning: 6

Storlek: 750 ml

Alkoholhalt: 15%

Serveras vid: 16

Druvor: 8% Cabernet Sauvignon  
70% Carmenère  
8% Merlot  
4% Petit Verdot  
11% Syrah

Årgång: 2019

Vinifikation: Druvorna till Clos apalta får först macerera i ca 28 dagar och jäser sedan på stålfria tankar. 70% av vinet får sedan spendera 14 månader på två år gamla franska ekfat medans resterande vin lagras på ståltank.

Innehåll: En av de äldsta vingårdarna i Cabernet Sauvignon och Carmenère i Chile, om inte i världen, Clos Apalta är uppkallad efter den unika plats där den ligger. Skyddad från väder och vind och undangömd i Colchagua-dalen nära staden Santa Cruz, denna clos, eller slutna vingård, drar nytta av ett distinkt mikroklimat, omgivet på tre sidor av de hästskoformade Andinska foten, och på den fjärde sidan av floden Tinguiririca. Ursprunget till vingården går tillbaka till 1910-talet, då en visionär valde Apaltadalen för dess extraordinära terroir och planterade de första vinstockarna med hjälp av ett unikt franskt massaval. Dessa vinstockar härstammar från pre-phylloxera grundstammar från Bordeaux i mitten av 1800-talet.