

Can Axartell Colección Monastrell

Rødvin / Spania / -

Produsent: [Can Axartell](#)
Årgang: 2021
Land: Spania
Distrikt: -
Område: -
Drue: 100% monastrell

Veil. pris horeca: 279.23 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 349.0,-
EDP nr. : 9083678
SAP nr. : 9083678
Vinmonopol nr. : 15477401

Innhold:
Syre:5.1
Sukker:< 3
Alkohol:12,5 %



ØKOLOGISK

SPONTANFERMENTERT

Om produsenten

Can Axartell ble grunnlagt på 1200-tallet, kort tid etter at øya ble gjenerobret fra sine mauriske okkupanter i 1229. De kristne fant da vinmarker, som imidlertid trolig ikke hadde blitt brukt til å produsere vin da muslimer som kjent ikke var tillatt å drikke alkohol. De kristne hadde ingen sånne intensjoner, og siden 1500-tallet er det kjent at berømte gjester i byen Pollença ble servert viner produsert av Can Axartell. I dag lager Can Axartell vin av både lokale og internasjonale druetyper. Hovedsakelig ønsker de å gi litt ekstra oppmerksomhet til noen av de sjeldne og utdøende druene som pleide å trives på Mallorca før phylloxera-katastrofen. Eksempler på disse er Gorgollassa, Escursach og Giró Negre, som nå sakte begynner å formere seg igjen i spesialpleide vinmarker til Can Axartell.

Eiendommen ligger på den nordøstlige delen av øya og får avkjølende vind fra Pollençabukta som ligger syv kilometer unna. Jordsmonnet er variert men hovedsakelig kalkstein med høy andel kalsium. Vinene er rene og elegante og viser et sjarmerende mallorcansk preg.

Can Axartell er overbevist om at vinene lages best ved å bruke prinsippene tålmodighet og respekt. Fra vintreet til kjellerdøren, fra fatet til flasken, håndteres hver vin så skånsomt som mulig. Hele vinfremstillingsinfrastrukturen på eiendommen ble designet og konstruert for å utnytte 'Métode Gravetat', som krever at både druer og vin flyttes utelukkende av tyngdekraften. Vinene er økologisk sertifisert.

Smaksbeskrivelse

Dyp rød. Rik fruktig frisk aroma. Tørr, frisk, saftig, fruktdrevet med tanniner. Lang fruktpreget ettersmak.

Passer til

Lyst kjøtt, Storfe, Svinekjøtt