



ALEXANDER VS THF 2015, CASA ROJO

Teamet Casa Rojo har utviklet ni flotte viner i ni forskjellige distrikter, med sikte på å vise det beste i hvert enkelt distrikt. Deres mål er å kunne lage den perfekte vinen som uttrykker den autentiske terroiren av viner med karakter og struktur. Casa Rojo ble i 2016 kåret til årets nest beste vineri i Spania, og det beste familiedrevne.

I 2015 kom familiene Casa Rojo og Miguel Sanz sammen for å lage en fantastisk vin fra Ribera del Duero. Alexander VS The Ham Factory ble resultatet og det finnes kun 46 953 flasker på 75cl og 4 226 magnum flasker(150cl).

Ved høsting så var utbytte på 4000kg druer per hektar, noe som garanterte den sterke konsentrasjonen av druer, og resulterer i at vinen blir bare bedre mens den aldres i flasken de neste 10 årene. Vinstokkene er mellom 25-30 år og står i leire-kalkstein jord som ligger 900moh. Druene er høstet inn tidlig på dagen i andre halvdel av oktober, der de går gjennom to utvalgsbord før de går i kjelleren. Druene fermenteres i tanker av rustfritt stål, før de har en aldring på 18 måneder på nye franske eikefat og deretter 6 måneder på flaske.

Vinen har en levende, karminsk rødfarge med hint av fiolett og rubin. På nesen er den intens og balansert med noter av ristet kakao, mokka og sterk, svart frukt.

PASSER TIL

Denne nydelige vinen passer perfekt til kjøttretter eller alene i glasset.

Produsent:	Casa Rojo	Vectura nr:	143587
Underkategori:	Red wine	Pris (eks mva):	302.56
Land:	Spania	Til salg gjennom:	Vectura // Grossist
EPD nr:	4716221	Importør:	Gavin AS
Apellasjon:	DO Ribeja del Duero	Størrelse:	75 cl

Druer:	85% Tinto Fino, 5% Malbec, 5% Cabernet Sauvignon og 5% Merlot	Ant. pr. kart:	6
Alder på vinranker:	25-30 år	Alkohol:	14,5%
Lagring:	18 måneder på franske fat og minst 6 måneder i flaske.		



STRAG
GRUPPEN