

Sigva

Macià Batle Santa Clara

Artikelnummer: 2143

Ursprung: Mallorca, DO Binissalem

Druva: 30% Mantonegro 25% Cabernet Sauvignon 25% Merlot 20% Syrah

Årgång: 2017

Volym: 750 ml

Förpackning: Glasflaska med skruvkapsyl

Kategori: Rött vin



Smakbeskrivning:

Smaken är lätt kryddig, med inslag av röda och mörka bär, örter, kakao och fat. Ett ungdomligt vin med fruktig och nyanserad smak!

Skörd/Vinifikation:

100% av vinet har lagrats på ekfat i 3 månader. Hälften av faten var 500 liter stora, amerikanska ekfat som var nya och 2 år gamla. Resterande hälft av faten var 225 liter stora, franska ekfat som var 3 och 4 år gamla

Passar till:

"Tapas-bufféen" med den blandade plockmaten, en grillad köttbit med lättare tillbehör såsom grillade grönsaker, eller bara som ett enkelt men gott vin att dricka med trevligt sällskap, alternativt i köket under matlagningen.

Information om producent:

Bodegas Macià Batle grundades 1856 och har sin moderna anläggning och vingårdar i Santa María del Camí (D.O. Binissalem) på Mallorca. Producentens totala vingårdsareal uppgår till 75 hektar. DO Binissalem är skyddat från de kalla vindarna från norr av bergskedjan Sierra de Tramuntana, vilket ger ett milt mikroklimat. Generellt råder ett "Medelhavsklimat" med långa, varma, torra somrar samt korta vintrar med några kortare regnperioder under våren och hösten. Jorden är rik på kalcium, och landskapet är platt eller svagt böljande, vilket ger upphov till bruna eller kalkhaltig brunjordar. Vinrankorna växer cirka 75 till 200 meter över havet. Sammantaget gör detta Mallorca till en unik vinregion, med viner som erbjuder alla de speciella egenskaperna som samlats genom öns natur, klimat, inhemska druvor och terroir.