



Salentein Barrel Selection Blend

Omschrijving

Deze wijn heeft een diepe, robijnrode kleur. De combinatie van verschillende druivensoorten resulteert in een complexe en gebalanceerde wijn. Aroma's van kruiden, zoethout en zwart fruit zoals cassis en bramen worden gecombineerd met tonen van tabak. Complexe wijn met tannine, een lang aanhoudende afdrank en wat zoetig in de mond.

Druivensoort(en)

60% Malbec, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Vinificatie

Deze blend bestaat uit de volgende druiven: 55% Malbec van El Oasis estate, 5% Malbec van La Pampa estate, 30% Cabernet Sauvignon, Clone 337, 10% Cabernet Franc, Clones 210 en 214. Een deel van de druiven werd 's nachts mechanisch geoogst en de rest met de hand. In beide gevallen vond koude maceratie plaats gedurende 5 tot 7 dagen bij 8-10°C. De fermentatie werd uitgevoerd bij een gecontroleerde temperatuur tussen de 26 en 28 graden Celsius gedurende 14 dagen. Na afloop continueerde de maceratie gedurende 7-8 dagen. Zodra deze fase voorbij was, werd de wijn verplaatst en gerangschikt naar eiken vaten waar malolactische fermentatie plaatsvond. Het wijnbereidingsproces werd afzonderlijk voor elke druivensoort gecreëerd en na 12 maanden was de bl

Spijsadvies

Combineert fantastisch goed met een stevig stuk vlees zoals Black Angus beef, lamsvlees of met gegrild wild zoals hazenpeper. Ook heerlijk met oude kazen.

Bijzonderheden

Artikelnummer:	0469450
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	13,5
Jaar:	2016
Streek:	Mendoza
Appellatie:	Valle de Uco - Mendoza
Wijnhuis:	Bodegas Salentein