



# Mora Negra

**Ursprung**

Argentina, San Juan

**År**

2015

**Pris inkl. moms**

169,00 kr

**Systembolaget nr**

72278

**Beskrivning**

Mora Negra har en medelstor och nyanserad doft med inslag av mörka bär torkade fikon, fat och en släng av kryddnejlika och vanilj. Vinet är medelfylligt där tanninerna är finkorniga och mjuka, fruktigheten balanseras väl av vinets syra. Smaken är nyanserad med inslag av mogna röda frukter, katrinplommon, svampskog, läder, fikon och en lätt rostad fatkaraktär.

**Rekommendation**

Till medelkraftiga och lite kraftigare anrättningar på mörkt kött samt utvalda ostar. Varför inte en helstekt ryggbiff med mustig rödvinssås, rödvinsbräserverad oxmärg samt svampdoftande risotto.

**Produktion**

Malbecdruvorna kommer från Pedernal Valley som ligger 1350 m.ö.h. Jormånen är mager med mycket god dränering och vingården droppbevattnas med smältvatten från Anderna. Klimatet är mildt med stora temperaturskillnader. Bonardadruvorna kommer från Tulum Valley (650 meter över havet) där jordmånen är en sandrik lerjord. Klimatet är jämfört med Pedernal varmare och med mycket mindre temperaturskillnader mellan dag och natt och mellan årstiderna.

Druvorna selekteras och skördas för hand. Efter avstjälkningen selekteras druvorna igen och Jäser tillsammans med hjälp av den naturliga jästen som finns i vingårdarna. Jäsning sker i roterande jäsningskar och vid pressningen används de skonsamma pneumatiska pressarna. Lagring sker under 18 månader i nya fat av fransk ek som följs av ytterligare 8 månader i flaskan.

**Kul att veta**

Finca Las Moras vackra vingårdar med Andernas siluett som tornar upp sig i horisonten ligger cirka 20 km från staden San Juan i Argentina. San Juan är landets näst största distrikt och är beläget norr om Mendoza och står för ca 25 procent av produktionen. Framförallt har området de senaste åren fått stor uppmärksamhet för sina Syrahviner.

Finca Las Moras har cirka 1400 hektar av vingårdar planterade i de tre dalarna Pedernal (1350 m ö.h.), Zonda (950m ö.h.) och Tulum som ligger 650 meter över havet. Moras betyder mulbär på spanska och eftersom det kring vingårdarna växer rikligt av dessa träd har de fått ge vinfirman dess namn. De torra klimatet ger ypperligare förutsättningar för ekologisk och hållbar odling och här ligger Finca Las Moras i framkant. Man odlar en rad olika druvsorter men fokus ligger främst på Syrah, Malbec, Viognier, Chardonnay och Sauvignon Blanc

År 2013 blev Finca Las Moras utsedda till årets vinproducent i Argentina. och man exporterar sina viner till 45 olika länder.

Produkttyp: Rött vin Volym: 750 ml

Alkoholhalt: 14 %

Druva: Malbec 70% Bonarda 30%

Producent/varumärke: Finca Las Moras

Förpackning: Flaska 750 ml

Förslutning: Kork

Sockerhalt: 3,1 gram per liter

Veganvänlig Låg sockerhalt

www.folkofolk.se

08-557 790 00, info@folkofolk.se