



SEGREDOS DE SÃO MIGUEL ORGANIC

Producent: Casa Relvas

Årgång: 2022

Land: Portugal

Region: Alentejo

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 13,5 %

Kollistorlek: 12

Art Nr: 2603

Pris: **99 KR**

Fruktigt, mjukt och kryddigt rött vin med en elegant och balanserad smak av plommon, mörka bär, tobak och örter. Från Alentejos solvarma vingårdar kommer druvorna till detta ekologiska vin.



OM PRODUCENTEN:

Casa Relvas är en familjeproducent. Denna otroligt passionerade familj mår om sin omvärld i allt de gör. Förutom att göra utmärkta viner så odlar de korkekar, har storkbon i vingårdarna och föder upp en utrotningshotad åsneras. Alentejo som region är varm och solig, den breder ut sig över större delen av Portugals södra halva. Det här är verkligen korkekens land och det pågår projekt att återplantera korkeksskogar i hela regionen. Casa Relvas är drivande i projektet och har vid sidan av sina 350 hektar vinodlingar nära 900 hektar skog med både nya och äldre planteringar korkek, barrträd och eukalyptus. Tack vare skogen reduceras deras carbon footprint rejält vilket de även certifierats för.

Allting som familjen Relvas gör genomsyras av tanken att de enbart lånar jorden, i vilken de odlar, och vill lämna den vidare till nästa generation i ett ännu bättre skick. Familjen har i generationer levt på landet och de har en lång tradition av att odla.

DRUVOR:

50% Aragonez, 35% Alicante Bouschet, 15% Syrah

JORDMÅN:

Granit, lera, skiffer

TILLVERKNING:

Druvorna skördas nattetid för att hålla temperaturen låg, maceration och jäsning sker på ståltank för att sedan låta 1/3 av vinet lagras på 400-liters ekfat.

PASSAR TILL:

Perfekt till helstekt kyckling, grillade rätter eller vegetariska mustiga rätter