



FAMILIA NAVASCUÉS CUTIO MACABEO

Producent: Bodegas Familia Navascués

Årgång: 2021

Land: Spanien

Region: Cariñena

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 14 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 14303

Pris: **0 KR**

Friskt, druvtypiskt och balanserat vin med toner av aprikos, papaya och limeskal. Vinet har en uttrycksfull smak av tropisk frukt och färska örter med en lång finish.



OM PRODUCENTEN:

Bodegas Familia Navascués grundades som ett familjeprojekt 2002. Idag drivs produktionen av far och son, Jesús och Jorge Navascués, med stor respekt för miljö och hållbarhet. Jorge är tredje generationen vinmakare i familjen och anses vara en av Aragoniens främsta oenologer. Familjen fokuserar sin verksamhet på att producera terroirdrivna viner från gamla stockar av traditionella aragoniska druvor.

Navascués är baserade i Almonacid de la Sierra, en by på cirka 700 meters höjd omsluten av Sierra de Algairén, en bergskedja med skiffer- och lerjordar i DO Cariñena, centrala Aragón.

Familjen har under åren förvärvat vingårdar planterade med 50-70 åriga vinstockar Garnacha, Carignan och Macabeu.

DRUVOR:

Macabeo 90 %, Chardonnay 10 %

JORDMÅN:

Lera och kalkstensjordar. Vinrankorna har en genomsnittlig ålder på 40 år och växer på 650 meters altitud.

TILLVERKNING:

Druvorna skördades för hand i början av september. Druvorna krossas och musten jäser utan skalkontakt i ca 7 dagar vid låg temperatur. Vinet dras sedan över till betongtankar där vinet lagras under 10 månader före buteljering.

PASSAR TILL:

Rostad kyckling med papayasallad eller parmesangratinerad torskrygg med potatispuré.

DRYCKESFÖNSTER:

Dricks bäst idag och de närmsta 2-4 åren.