Finca Pasión
2014 MiAmor
Malbec - 0,75L





KWESTIE VAN SMAAK

Briljante rode kleur. 100% Malbec, de nationale druif van Argentinië. Rijpe bramen, zwarte kersen, bosvruchten en cassis, met een vleugje chocolade en eucalyptus. Vol en vlezig met lange afdronk en een versmolten stuctuur. Op hout gerijpt.

Klimaat:

Goed gedefinieerde winters. Heldere zonnige dagen met een gemiddelde van 15ºC overdag. De jaarlijks gemiddelde temperatuur verschilt van 14ºC tot 16ºC. Jaarlijkse regenval verschilt tussen de 250mm en 300 mm, dit komt meer tijdens de lente en de zomer voor.

Ondergrond:

Droge, zanderige grond.Geïrrigeerd door de groeven van de Atuel Kanaal.

Vinificatie:

De wijn ondergaat een fermentatie in betonnen tanks met epoxy voering bij een temperatuur tussen 24°C tot 26ºC. Klassieke maceratie met twee dagelijkse overpomping gedurende 15 dagen. Natuurlijke malolactische gisting. Pneumatische persing. 100% van de fermentatie gebeurt in nieuwe Franse eiken vaten gedurende 9 maanden. Alleen de beste vaten uit de vintage zijn geselecteerd. Na botteling rust de wijn 10 maanden alvorens de verzending.

FINCA PASIÓN

De kunst van het wijn maken is de natuur omarmen vanaf het moment dat de eerste bladeren in de lente verschijnen. De geboorte en de groei van de nieuwe druiven begeleiden. Zo verzorgen we ze elke dag, zodat de druiven elke zonnestraal opnemen. Het overheerlijke sap wordt behandeld als het bloed van onze wijngaarden. Elke druppel is belangrijk en geeft ons het aroma en de expressie van deze streek. Toen het tijd werd de wijnen te benoemen, wilden we elke wijn een naam geven die een verband had met de dingen die we het meest liefhebben. Onze passie is onze manier van leven.

Het Wijnhuis Smaakshop NL
Fascinatio Boulevard 742 - 2909 VA Capelle aan den IJssel
smaakshop@hetwijnhuis.nl