

An Negra 2022

Bodegas An Negra

AN/2's forrygende storebror er mallorcansk topvin for alle pengene!

Hvis du også har forelsket dig i den charmerende rødvin AN2, så har du her muligheden for at blive overrumplet af den imponerende storebror An Negra.

Den er baseret på Callet-druen (95 %), som udelukkende vokser på Mallorca, tilsat små mængder af druerne Manto Negro og Fogoneu. Vinstokkene er gamle, og vokser i en næringsfattig jord, med et højt indhold af jern og kalksten. Når stokkene skal kæmpe for at få næring, bruger de alt deres energi på at udvikle så saftspændte druer som overhovedet muligt.

Druerne plukkes ved håndkræft i marken, og gennemgår en grundig og omhyggelig sortering, inden de får lov at blive forvandlet til vin. Herefter transporteres vinen til store, 5000-liters cementtanke, hvor den gennemgår gæringen på den naturlige gærkultur, som findes på druerne. Når vinen er gæret færdig, lagres den på en blanding af nye og brugte franske egetræsfade i 14 måneder efterfulgt af to måneders lagring i ståltank inden den flaskes.

Vinen udtrykker sig mørk, dyb og intens i glasset og følger op med smag af modne blommer, sorte kirsebær, brombær og et strejf af vanilje fra fadlagringen. Det er intens og kraftig vin, som takket være en omhyggelig vinificering med sans for detaljerne, bevarer finesse og elegance i sit udtryk.

Land	Spanien
Område	Balearic Islands
Alkoholprocent	13.5%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Fogoneu, Callet