



Sileo Montsant 2015

AT Roca

En Cavaproducent har kastet sig over rødvin. Det bobler af succes!

Hvis du syntes du genkender navnet Torello, har du fuldstændig ret. Sileo er lavet af AT Roca og vinmageren er ingen ringere end Agusti Torello fra det berømte Cavahus af samme navn.

Vinen her er hans måde at udtrykke diversiteten i den jordbund man finder i den nordøstlige del af Montsant. Her findes der både ler og kalk, som er viklet ind i hinanden i alle mulige forskellige blandingsforhold. Det giver nogle helt unikke betingelser for at gro vindruer, som Agusti

Vinen er lavet på et blend af 80% Grenache og 20% Carignan og har lagret 9 måneder på en blanding af 500-liters franske egetræsfade og rustfri ståltanke.

Farven er dyb rød med en næsten sort kerne! Næsen er ren af røde og sorte frugter som jordbær, brombær og saftige mørke blomster. Med mere luft kommer der en mere krydret baggrund frem og toner som vanilje, kokos og endda røgfyldte noter. Smagen er frisk, silkeblød, med søde tanniner og velintegreret med alkohol. Det er både kraftfuld og elegant i sit cremede og intense udtryk.

Land	Spanien
Område	Catalonia
Alkoholprocent	13.5%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Grenache, Carignan

Erik Mortensen

