


FINCA LAS MORAS PAZ MALBEC 2016



Producent	Finca las Moras
Land	 Argentina
Område	Cuyo
Årgang	2016
Druetype(r)	Malbec
Lagring	6 år
Alkohol	14.0%
Volume	75 cl.

PASSER GODT TIL



Kraftig oksekød



Moden ost

SMAGSVARIANTER



Modne blommer



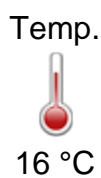
Mørk chokolade



Kaffe

OPSKRIFTER

EGENSKABER



FINCA LAS MORAS PAZ MALBEC 2016

BESKRIVELSE

Fed fad. Fed stil. Fed Malbec.

Fra argentinske Finac Las Moras kan vi her præsentere et meget perfekt glas Malbec.

Finca Las Moras Paz Malbec er lavet på druer fra San Cuyo. Druerne er høstet med håndkraft fra udvalgte vinmarker.

Lagret 8 måneder på amerikanske og franske fade. Let fadpræg.

Noter af vanilje, blommer, kaffe og chokolade.

En rødvin med god struktur og bløde tanniner. God eftersmag. Masser af fylde og krop. perfekt balance mellem fad og frugt.

Malbec er et perfekt glas rødvin til rødt kød. Krydret mad, ost og vildt.

"Paz" er det spanske ord for fred og ro. Det her er en rødvin der fortjener god tid til at blive nydt.

FINCA LAS MORAS PAZ MALBEC 2016

PRODUCENTEN

Finca Las Moras: Morbærtræ-gården

Fra de øverste tinder af Andesbjergene svinger San Juan-floden sig ned gennem Las Moras' marker. Den vigtige flod beriger det enorme vinareal med krystalklart smeltevand oppe fra bjergene. Her for foden af de prægtige Andesbjerge og 630-1600 meter over havets overflade råder Las Moras over 4.000 ha. vinmarker og er en del af verdens tredjestørste vingruppe.

Flodens fuldstændige renhed, de mange soltimer og det ekstremt tørre vejr gør al form for kemisk pleje unødvendig. På den måde er der skabt de mest fantastiske betingelser for naturlig og ikke mindst økologisk vækst af druerne.

Gennem mere end hundrede år har man dyrket druer i dette område. Derfor kan Finca Las Moras gennem deres specialisering byde på de bedste kvalitetsvine. Druer som Malbec, Shiraz, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Viogner, Sauvignon Blanc og Chardonnay er gode eksempler på varianter i vingårdens sortiment.

Megen sol, hård vind og kolde vintre er betingelserne på markerne. Derfor har man plantet en masse morbærtræer. De beskytter vinplanterne mod det nådesløse klima. Vingården fik sit navn på grund af træerne: Finca er spansk for gård og Moras betyder morbær.

San Juan producerer i dag 25 % (36.000 ha.) af al vin i Argentina.

Før i tiden blev det betragtet som et område med hverdagsvin, men i dag kommer nogle af de mest kendte vine herfra og ses på utallige middagsborde verden over.

I San Juan, der har et meget varmere klima end Mendoza, dyrkes vinen fra 600 meters højde på tørre sletter, der vandes af smeltevandet fra Andesbjergene. Specielt Tullum-dalen er her et af de vigtigste steder for vindyrkning.

Herfra kommer Intis og Finca Las Moras. Argentina har formentlig et af de mest fascinerende kapitler i vinens historie. Nærmest fra starten af deres store opdagelsestogter i Sydamerika havde spanierne druer med til den nye verden.

Næst efter Europa er Sydamerika den vigtigste verdensdel for vinproduktion. Størst er Argentina, herefter kommer Chile, Brasilien, Uruguay, Peru og Bolivia. Mexico er faktisk den ældste vinproducent på det amerikanske kontinent.

FINCA LAS MORAS PAZ MALBEC 2016

Det mest interessante ved Argentina i dag er bjergskråningerne i Andesbjergene, hvor der er rigeligt med sol, tørke og både varme og kølige briser.

Da alle varerne fra Spanien ikke kunne bringes ad søvejen, blev der bestilt vinstokke i 1522 fra Spanien. I takt med at Inkariget blev erobret, blev udbredelsen af vin i Bolivia, Chile og Argentina endelig en realitet.

I 1700-tallet begyndte interessen for de spanske og portugisiske vine at dale, da argentinere nu havde alle muligheder for selv at producere deres vin. Dette var til stor gene for Spanien og Portugal, idet de normalt byttede deres vin for guld og sølv. Argentinas selvstændighed var nu så småt ved at blomstre frem.

Finca Las Moras er tre gange (2005, 2008 og 2013) blevet tildelt titlen som "Årets Argentinske Vinhus" i den prestigefyldte vin-konkurrence "The International Wine and Spirit Competition".