

FINCA LAS MORAS CABERNET / SHIRAZ RESERVA 2016



Producent	Finca las Moras
Land	Argentina
Område	Zonda Valley
Årgang	2016
Druetype(r)	Cabernet Sauvignon, Syrah
Lagring	5 år
Alkohol	14.0%
Volume	75 cl.

PASSER GODT TIL



Kraftig oksekød



Moden ost



Vildt

KUN
109,00

SMAGSVARIANTER



Brombær



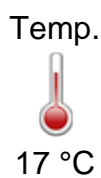
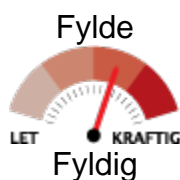
Mørk chokolade



Egetræ

OPSKRIFTER

EGENSKABER



FINCA LAS MORAS CABERNET / SHIRAZ RESERVA 2016

BESKRIVELSE

Klassisk Cuveé

De imponerende Andesbjergene giver rammerne til disse unikke vine fra Finca Las Moras i San Juan regionen 200 km. nord for Mendoza i Argentina. Den ene dal efter den anden byder på overraskelser for druedyrkning og præsenterer dig for unikke oplevelser fra Finca Las Moras, og deres enorme setup i det barske område. Finca Las Moras har bl.a vundet 2 gange som Argentinas bedste vinhus, og imponerer med de bedste vine fra det argentinske ørkenområde.

Shiraz er blevet til San Juan regionens flagskib. Med top ratings fra internationale vinmedier har Shiraz fra San Juan positioneret sig som de bedste i verden. I Regionen er der ca 3800 ha. med Shiraz vine, og er derfor den mest dyrkede variant for området. Da vinen i 1560 blev bragt til San Juan fra Chile, blev man klar over, at den kunne trives meget vel i ørkenområdet, med lav fugtighed, masser af sol, og i sandet jordforhold. Denne kombination gav frugt af høj kvalitet og top modenhed hvad angår sukker/syre forhold der til sidst i vinen viser sig som en elegant kombination af frugt, tannin og elegance.

ZONDA VALLEY - 900 meter over havet

Finca Las Moras' Shiraz/Cabernet Sauvignon Reserva, kommer fra Zonda Valley. Den barske dal der består af meget sandet jord, dog med leret underjord og stenet indhold der stammer fra San Juan floden.

Denne dal ligger meget tæt på 2 bjergkæder (west and east walls) der resulterer i en sen solopgang og en tidligere solnedgang. Dagtemperaturerne er dog meget høje, men tager hurtigt af hen under aften og falder hurtigt til 12 til 14 grader i sommerperioden. Det resulterer i perfekt balance i frugten med god syre. Det giver rødvine med flotte dybe farver og hvidvine med masser af liv. Høsten sker allerede medio januar og indtil ultimo marts.

Den årlige mængde regn er meget lille (260mm), så fra Andesbjergenes kilder føres vand til vinplanterne. Denne tørhed i området giver en naturlig mulighed for økologisk produktion. Svamp, snegle, etc. der kommer af mere våde omgivelser findes ikke her. Derfor ingen behandlingsfrekvens af diverse fungisider.

FINCA LAS MORAS CABERNET / SHIRAZ RESERVA 2016

Shiraz/Cabernet er efterhånden en klassisk symbiose mellem 2 druer rundt om i verden. Den lidt hårde karakter fra Shiraz går i fantastisk spænd med den frugtrige Cabernet Sauvignon, og giver til sammen en lækker mundfuld der vil tilfredsstille de fleste. Vinen i denne kategori er den mest solgte hos Glud Vin. Du vil finde en anelse mere fadpræg i denne reserva end de andre reserva vine fra Las Moras.

FINCA LAS MORAS CABERNET / SHIRAZ RESERVA 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 CABERNET / SHIRAZ RESERVA 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 Inkariiget 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".