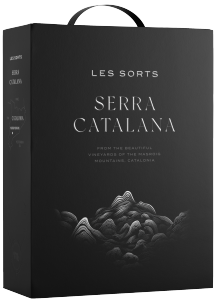
Les Sorts Serra Catalana



En högkvalitativ bag-in-box från ”Les Sorts”. För dig som vanligtvis inte köper box. Serra Catalana är ett syskon till populära Les Sorts. Vinet jäser och lagras i samma källare som Les Sorts och druvorna växer i samma bergsområde, några mil väster om Tarragona och medelhavskusten. Druvmixen är grenache, carignan och merlot. Medan de två första druvorna knappast överraskar någon, det handlar ju om områdets två stora, kanske merlot får en och annan att höja på ögonbrynen. Vad gör merlot i de här trakterna? Svaret är att det planterades mycket merlot på den gamla goda tiden då den stora amerikanska marknaden skrek efter druvan. Kort sagt var USA omättligt på merlot. Men så kom den där filmen Sideways. Filmen där pinot noir hyllas och merlot dissas. Druvan hade blivit ett offer för sin egen popularitet, och försäljningen föll i rask takt. Som en konsekvens stod plötsligt odlarna i Serra Catalana, bergen ovanför Tarragona, med en massa osäljbart vin. Nåväl, den enes död, den andres bröd. Det här överskottet på förstklassig merlot förklarar det resonabla priset för boxen Serra Catalana (Les Sorts). Utan filmen Sideways ingen Serra Catalana till fyndpris. Majoriteten av druvorna som ingår i Serra Catalana växer inom DO Montsant. Skälet till att producenten valt att också ta med en mindre del druvor från växtplatser strax utanför appellationsgränsen är att säkra det överkomliga priset.

ART.NR	55637
TYP	Rött vin
PRODUCENT	Celler Masroig
LAND	Spanien
URSPRUNG	Katalonien
DRUVA	Carignan (33%)Grenache (33%)Merlot (34%)
ÅRGÅNG	2021
PASSAR TILL	Fågel, Kalv, Nötkött, Tapas

STORLEK	750 ml
ALKOHOLHALT	14%
ANTAL PER KOLLI	4 flaskor

289 SEK

Karaktär

Inbjudande toner av svarta vinbär, mörka körsbär och andra mörka bär, integrerat inslag av rostning, choklad och kaffe från ekfatslagringen, nyans- och smakrikt, lång, smaskig eftersmak.

Vinifikation

Vinet är gjort på utvalda druvor från vingårdar i och runt Montsant i bergen väster om Tarragona, ”Serra Catalana”. Ålder på stockarna är 25-40 år. Efter skörd sker skalurlakning och jäsning under 8 -10 dagar i temperaturkontrollerade tankar (20-24+). Den malolaktiska jäsningen sker också i tankar i rostfritt stål. Vinet lagras i sex månader i 300-liters, franska ekfat, som används en eller två gånger tidigare.