



Leopold - Monastrell

Finca Omblancas

Finca Omblancas är en familjeägd vingård. År 2002 förvärvade familjen Rodriguez-Albendea Finca Omblancas. Vingården är belägen den vinproducerande regionen Jumilla som ligger i provinsen Murcia i sydöstra Spanien. Egendomen innefattar historiska byggnader från slutet av 1800-talet. Vinmakare är erkänt duktige Patrick Rabion från Bordeaux. Med ledning av Patrick har Fincas Omblancas vinanläggning genomgått en omfattande upprustning till att bli en ultra modern anläggning för att kunna producera exceptionella viner som motsvarar regionens potential när det gäller att göra viner i världsklass.

Monastrell är den druva man specialiserat sig på eftersom den har visat sig vara perfekt att odla i denna del av Spanien. Men här växer även andra druvor såsom cabernet sauvignon och syrah som också passar bra att odla i distriktet. Dessa druvor är också utmärkta att blanda med monastrell för att få en annan karaktär på vinet, ett bra exempel är detta.

Vinifikation

Detta vin består till största delen av monastrell men här har man som sagt också blandat i syrah och cabernet sauvignon. Efter skörd har druvorna genomgått maceration i 8 dagar. Vinet har därefter lagrats ca 2 månader på små franska ekfat.

Doft och smak:

Doften är stor av mörka mogna bär och en härlig örtighet. I smaken hittar man plommon och körsbär tillsammans med en balanserad fatkaraktär. Detta vin lämpar sig bra till mustiga köttgrytor, grillat kött och smakrika vilträtter.

Vin:	Leopold - Monastrell
Land:	Spanien
Region:	Jumilla
Producent:	Finca Omblancas
Vinmakare:	Patrik Rabion
Druvor:	Monastrell, Syrah, Cabernet Sauvignon.
Lagring:	2 månader på små, franska ekfat
Alkohol:	14%
Artikelnr:	70506-01
Pris:	99:-