



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Atamisque Chardonnay 2018

Producent	Bodega Atamisque
Hemsida	www.bodegaatamisque.com
Område	Tupungato, Mendoza
Jordbruk	Konventionellt
Druva	100 % Chardonnay
Förslutning	Naturkork
Alkohol	14,0 %
Socker	g/l
Syra	6,4 g/l
Fat	10-12 månader på nya franska fat
Beskrivning	Gyllengul i färgen med stor doft av äpplen och tropisk frukt. Fylligt och elegant med citrustoner och viss mineralitet. Fin balans mellan fat och mogen gul frukt.
Om vinet	San José i Tupungato är en av Mendozas bästa områden för att producera viner av hög kvalitet. Här finns en perfekt kombination av soliga dagar och svala nätter, vilket gör att druvorna kan mogna och utveckla full arom, och samtidigt bevara syran. Perfekta förhållanden för en druva som Chardonnay. Vingården är belägen på en av Andernas sluttningar, på 1300 meter över havet. Bevattningen i vingården sker med smältvatten från bergen. Druvorna skördas för hand och hela klasar pressas. Musten jäser svalt under 30 dagar på nya franska fat och vinet lagras därefter 10-12 månader på samma fat som det jäst.
Producent	Bodega Atamisque utnyttjar den höga höjden i sin produktion, och vineriet är uppbyggt utifrån principen att vinet endast ska flyttas med tyngdkraften och inte utsättas för konstgjort tryck. Egendomen Atamisque köptes av det franska paret John och Chantal du Monceau som senare bestämde sig för att starta en vingård här. Chantal kommer från en vinodlarfamilj och såg stor potential för ett vineri på egendomen. Bodega Atamisque producerade sin första skörd år 2007.

