



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Catalpa Malbec

PRODUCENT:	Bodegas Atamisque	DRUVA:	Malbec
HEMSIDA :	www.atamisque.com	ALKOHOL:	14 %
OMRÅDE:	Tupungato, Mendoza, Argentina	SOCKER:	<1 g
JORDBRUK:	Sustainable	SYRA:	5,55 g
FÖRSLUTNING:	Kork		

OM VINET

DOFT:	Aromer från björnbär, kaffe och tobak.
SMAK:	Koncentrerat fruktigt vin, strukturerade tanniner med intensitet och elegans.
VINIFIERING:	Manuell skörd. Musten kallmacererade under 10 dagar och fermenterade på 50% ståltank/ 50% franska ekfat med full malolaktisk fermentering
LAGRING:	Vinet lagrades på 50% franska fat och 50% ståltank under 12 månader.



OM PRODUCENTEN

Vingården är belägen 1300 möh i distriktet San José i Mendoza vars vineri har blivit uppbyggt utifrån principen att vinet endast ska flyttas med tyngdkraften och inte utsättas för konstgjort tryck. Deras utrustning är modern och all fatlagring sker på franska ekfat. 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 stora potential för ett vineri på egendomen. Hon ansåg dessutom att de hittat en plats med de bästa förutsättningarna i Mendoza för att skapa en utmärkt terroir och på så vis kunna göra vin med mycket hög kvalitet. Bodega Atamisque producerade sin första skörd år 2007.