



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM  
VINHANDEL

## Catalpa Chardonnay 2018

<b>Producent</b>	Bodega Atamisque
<b>Hemsida</b>	<a href="http://www.bodegaatamisque.com">www.bodegaatamisque.com</a>
<b>Område</b>	Tupungato, Mendoza
<b>Jordbruk</b>	Konventionellt
<b>Druva</b>	100 % Chardonnay
<b>Förslutning</b>	Naturkork
<b>Alkohol</b>	14,0 %
<b>Socker</b>	g/l
<b>Syra</b>	6,2 g/l
<b>Fat</b>	6 månaders lagring, 50 % på nya franska fat, 50 % på ståltank
<b>Beskrivning</b>	Aromatisk doft av äpple med inslag av honung och tropisk frukt. Fylligt och elegant med fin balans mellan fat, frukt och syra.
<b>Om vinet</b>	Druvorna skördades för hand. Hela klasar pressades och musten kallmacererade i 20 dagar. Jäsning 50% på ståltank, 50 % på nya franska ekfat , därefter lagring i 6 månader.
<b>Producent</b>	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. 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. 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.

