

Rött vin

Jordi Miró Ennak Red 2025

Jordi Miro

Pris 189 kr
nr 7010301 - 750 ml

Ursprung Terra Alta

Druvor grenache 44%, Tempranillo 25%, merlot 23%, carignena 8%

Vinmakare Jordi Miró

Alk. halt 14.5%

Skörd/vinifikation tempranillo och merlot samjäser och grenache med carignan, de första två dygnen jäser vinet vid 16° i temperaturkontrollerade ståltankar, under den perioden jobbar man intensivt med skalmassan för att utvinna färg och arom. Skalen är med hela första jäsningen. Sedan avlägsnas skalmassan och den andra malolaktiska jäsningen kommer igång även den i ståltank. SO2 37 mg/l

Smakbeskrivning rödbärig doft som påkallar din uppmärksamhet, fina stråk av örter, blommor och plommon. Vinet är livligt friskt och som ett samtal, jordgubbar körsbär och röda vinbär pratar högst och de mörka sticker emellan med kommentarer. Vinet har ett skönt flow, helt rent och med ett litet sting från Carignan i eftersmaken som för att säga jag var här!

Passar till rätter med kyckling, kalv och fläsk. Kyld till vit fisk och grillad bläckfisk. Pastarätter, pizzor och friterade smårätter och grönsaksröror. Funkar även till asiatiskt.

Om producenten

Vingårdarna ligger inom ett naturreservat ”Terres de L’Ebre Biosphere Reserve” där det inte är tillåtet med några kemikalier överhuvud taget. Jordi har lärt sig att följa naturen och jobbar i fas med månen precis som hans morfar lärt honom. Första årgången var 2010. Celler Jordi Miró har numera transformerats till ett familjevineri. De unga döttrarna Andrea och Aïda gör varsin range. Andrea utforskar sedan 16 års ålder Garnacha Blanca och gör Ancestral, Naturalment Blanc och ett sött strå-vin. Aïda gör sedan 14- års ålder Serendipity Rosé, Double Mass och Late Harvest Garnacha. De inspirerar varandra och samarbetar vid de olika momenten, men alla tre äger sina projekt. Vingårdarna är dry farmed, väldigt låga skördeuttag, handskördade druvor, ”pie de cubé” kickstart för vildjäsning på samtliga sorter, alla viner har mycket låga svavelhalter (ingen kommer över 30ppm) De flesta är fottrampade (dock i gummistövlar) och om vinet pressas sker det extremt mjukt på bara 0,8 bar. Flaskorna är gjorda av återvunnet glas, etiketterna av återvunnet papper. Regnvattnet används till att rengöra tankarna.