



Rött vin

## Altavins Almodi Especial 2023

Altavins Almodi



Pris 129 kr  
nr 234201 - 750 ml

**Ursprung** Terra Alta

**Druvor** Garnatxa Peluda 100%

**Vinmakare** Joan Arrufí

**Alk. halt** 14% **Totalsyra** 4,9 **Restsocker** 3

**Lansering** 1 december 2025

**Smakbeskrivning** En gnistrande doft av röda vinbär, granatäpple, jordgubbar och hallon letar sig upp ur glaset, som väver sig samman med lätt kryddiga toner från faten och en antydning av muskot. Smaken är befriande fruktig och lite busig. Här är inget tillrättat utan rödbärgigt spralligt och tillåtande, alla bär på samma gång! Det livfulla fortsätter även efter och på håll anas faten.

**Skörd/vinifikation** Skörden pågick under september månad efter att druvorna uppnått den mognad, arom och karaktär som behövs. Druvorna skördades för hand och levererades i små korgar till vineriet så att endast perfekta druvor kunde pressas. Filosofin är att göra minimalt med ingrepp i vingård och vineri. Istället är det fokus på att få fram vinets sanna karaktär från denna växtplats. Efter jäsning på ståltank, lagrades sedan vinet under 5 månader på tre år gamla 225 liters franska ekfat.

**Passar till** Vinet älskar rökiga smaker, hetta och många asiatiska smaksättare. BBQ, Cajun och mexikansk mat samt många asiatiska rätter blir en klockren kombo. Härligt vin för ostfantaster, frisk getost, Manchego eller Gruyère. Spansk chark, tapas som tortilla, grillade kronärtskockor med olivolja och jamonsmul, grillad sparris med Manchego. Grillade jätteräkor med vitlök och persilja. Grillad Iberico med patatas bravas. Tomkatsu/Schnitzel med go chu jang dipp. Ett synnerligen matvänligt och mångsidigt vin.

Recepttips från [@matlagerskan](#): [Ugnsbakad karré med örter och vitlök](#)

### Om producenten

DO Terra Alta är en vinregion i sydvästra Katalonien med tusenårig historia av vinodling. 2001 grundades Altavins i den lilla byn Batea av Joan Arrufí. Tidigt insåg han potentialen att odla lokala druvsorter på ett hållbart sätt tack vare kalkhaltiga och steniga lerjordar med bra avrinning, ingen bevattning, torrt klimat och vindar från både inlandet och havet. I kombination med vingårdslägen som ligger 350 till 550 meter över havet, blir resultatet att Altavins slipper problem med svampsjukdomar och kan jobba lugnt i sina ekologiskt certifierade vingårdar.

Joan Arrufí är både ägare och vinmakare och jobbar med olika druvsorter såsom vit Grenache, röd Grenache från över 45 år gamla vingårdar, Syrah, Merlot, samt Carignan från över 60 år gamla vingårdar. Han är mest känd för att ha återupplivat och investerat i nya vinodlingar av Garnacha Peluda. Eller Garnatxa Peluda som det heter på katalanska. Denna druvsort var nära utrotning men har nu fått ny livskraft tack vare Joan's envisa arbete. Garnatxa Peluda kallas även "Hairy Grenache" på grund av de fina "hår" som finns på bladens undersida. Denna speciella variant av Garnacha ger alltid eleganta och friska viner med bra balans.