Vitt vin



Alpamanta Natal Sauvignon Blanc EKO 2025

Alpamanta Winery

Pris 0 kr
nr X5165MA0101 - 750 ml

Ursprung Mendoza

Druvor Sauvignon Blanc 100%

Alk. halt 13.5%

Smakbeskrivning Ett friskt och aromatiskt vitt vin med tydliga inslag av citrus, krusbär, gröna äpplen och örter. Vinet har även toner av tropisk frukt och en lätt mineralisk karaktär. Torr, frisk och medelfyllig smak med livlig syra och ett rent avslut.

Skörd/vinifikation Vinet produceras i Mendoza i Argentina med druvor från ekologiskt och biodynamiskt certifierade vingårdar. Sauvignon Blanc-druvorna skördas för att bevara friskhet och aromatik, och vinifieringen sker främst i ståltank för att lyfta fram druvans rena och fruktiga karaktär.

Passar till Vinet passar utmärkt till fisk och skaldjur, särskilt rätter med citrus eller färska örter. Det fungerar också mycket bra till sallader, vegetariska rätter och getost. Den friska syran gör att det även passar fint till sushi, ceviche och lättare kycklingrätter.

Om producenten

Alpamanta Winery grundades 2005 i Mendoza av tre vinentusiaster från Österrike, Schweiz och Frankrike med en gemensam vision om att skapa vin i harmoni med naturen. Namnet “Alpamanta” betyder ungefär ”kärlek till jorden” på det lokala quechuaspråket och speglar producentens filosofi kring hållbar och biodynamisk vinodling.

Vingårdarna ligger i Ugarteche i Luján de Cuyo på cirka 950 meters höjd vid Andernas fot. Här arbetar man helt ekologiskt och biodynamiskt utan syntetiska bekämpningsmedel eller konstgödsel. Fokus ligger på biologisk mångfald, naturliga jäststammar och minimal påverkan i både vingård och källare för att uttrycka områdets terroir så tydligt som möjligt.

Alpamanta räknas idag som en av pionjärerna inom biodynamisk vinproduktion i Argentina och är certifierade enligt både Demeter och ekologiska standarder. Producenten är även känd för sitt hållbarhetsarbete och sina rena, friska viner med tydlig ursprungskaraktär.