



SPIRIT OF AVALON
QUALITY WINE SELECTION

Sioneta 2016

Producent: Bodega Ribas

Region: Vi Tierra Mallorca, Balearerna, Spanien

Beställningssortimentet: 76181 – 209 kr (inkl moms)



Ett naturligt sött vin av sent skördade druvor av små Muscat druvor som fått bli övermogna och torkade på vinstockarna för att koncentrera smaken.

Bodega Ribas är Mallorcas äldsta vingård grundad 1711 och drivs fortfarande vidare av familjen Ribas. De har specialiserat sig på att bevara flera av de gamla klassiska mallorquinska druvsorterna varav de äldsta är över 60 år gamla vinstockar. Sedan många år har man också övergått till helt ekologisk och så hållbar produktion som möjligt. Från och med skörden 2016 kommer vinerna också att vara formellt ekologiskt certifierade.

FAKTA OM VINET

Druvor: 100% Muscat (små druvor)

Färg: Ett klart lysande gyllengult vin.

Doft: Exotiska och blommiga dofter med tydliga inslag av honung, aromatiska örter och tropisk litchi frukt.

Smak: Mycket inbjudande smak med intensitet, fräschör och aromatiska frukter i en mycket lång eftersmak. Mycket välbalanserat mellan sötma och fräsch syra som integreras genom ekfatlagringen.

Servering: Det kan drickas nu eller kan lagras i minst 5-6 år till. Serveringstemperatur 12-14°C. Detta är ett vin passar perfekt till gåslever, smakrika blåmögelostar eller t ex fräscha fruktbaserade efterrätter eller melon-sallad.

Skörd: Druvorna får hänga kvar på vinstockarna fram till oktober vilket ger en övermognad på över 30 dagar. Druvorna är delvis torkade och skördas manuellt med noggrann manuell selektering av druvor. Skördeuttaget är mycket lågt och varje vinstock ger inte mer än en halv liter vin.

Vinifiering: De övermogna och delvis torkade druvorna pressas försiktigt för hand. Druvsaften har högt sockernehåll och är mycket aromatisk. Jäsning sker långsamt och lagras sedan i 3,5 månader på nya franska ekfat (500 l).

Alkohol: 12,0%

Syra: 5,17 g/l

Residual sockerhalt: 150 g/l