



DOMAINE

# Finca Quara Reserva Malbec Cabernet Syrah

*Rött vin från Argentina, Cafayate Valley*

**Området** Argentina är det femte största landet i världen vad gäller vinproduktion. 12,5 miljoner hektoliter producerades år 2000 och vinarealen uppgår till dryga 200 000 hektar. Vinet Finca Quara Reserva kommer från vingårdar i provinsen Salta i norra Argentina. Vingårdarna är belägna i vinområdet Cafayate på ca 2000 meters höjd. Jordmånen är mager med sand och sten vilket ger låg avkastning. Varma dagar och svala nätter ger mogna druvor med komplexitet. Lågt pH-värde i jordarna ger också hög fruktsyra i vinerna. I Argentina hittar vi de högst belägna vingårdarna i världen, de kan ligga på ända upp till 3000 meters höjd. Det är här på de högst belägna vingårdarna som druvsorten Malbec är planterat. Cabernet och syrah är planterade på lite lägre höjd.

**Producenten** Finca Lavaque är till fullo ett familjeägt företag som verkat i 150 år. De äger sammanlagt 360 hektar med vingårdar i Cafayate i det nordliga distriktet Salta. Produktion per år uppgår till hela 3,1 miljoner liter. De har tappningsanläggningar i Mendoza, San Rafael och kontor i Buenos Aires. De gör viner på druvor som cabernet sauvignon, malbec, merlot, tannat, syrah, barbera, bonarda och torrentés.

**Vinet** Finca Quara Reserva är gjort av malbec (70%), cabernet sauvignon (20%) och syrah (10%). Druvorna till vinet kommer från specifikt utvalda vingårdar i Cafayateområdet. Genomsnittlig ålder på vinstockarna är 50 år. Det svala klimatet här ger en mycket fin fruktighet med stor nyansrikedom till druvorna. Tredje och fjärde veckan i mars skedde skörden. Druvorna skördades för hand vid optimal mognad. Före jäsningen kallmacererades druvorna i fem dagar för att ge fruktighet och aromer till vinet. Därefter tillsattes utvald jäst och jäsningen skedde vid en temperatur av 25-28 grader Celsius. Efter jäsningen har vinet fått mogna på franska och amerikanska ekfat i 10 månader. Därefter skedde klarning och filtrering innan buteljering. Vinet har sedan fått vila ett år på flaska.

**Karaktär** Vinet har en tät mörk rubinröd färg. Stor fruktig, koncentrerad doft med inslag av viol och plommon och rostade toner. Smakrikt, kraftfullt, fylligt vin med bra koncentration och balans med inslag av fat. Lång god eftersmak.

**Serveras** Vinet serveras 18°C. Passar utmärkt till en välhängd biff med en kryddig tomatsalsa.

**Lagring** Vinet är ungt men behagligt att dricka nu – kan sparas ytterligare ett par år.

---

SE [WWW.DOMAINE.SE](http://WWW.DOMAINE.SE) ELLER SEPARAT PRISLISTA FÖR PRIS, FÖRPACKNING OCH VARUNUMMER.

Domaine Wines AB

Tel 08-546 107 00 • E-mail [info@domaine.nu](mailto:info@domaine.nu) • Internet [www.domaine.nu](http://www.domaine.nu)