ANTIGUA BODEGA STAGNARI

Del Pedregal Seleccion Tannat

Uruguay · Canelones · Årgång 2017

Ingen bild

PRIS

203 kr

Jämförpris 271 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	13,0 % vol
Årgång	2017
Sortiment	Ordervaror
Artikelnr	7445301

OM VINET

Del Pedregal Seleccion — Tannat är ett kraftfullt rött vin från Uruguay, närmare bestämt regionen Canelones. Vinet är gjort på 100% Tannat-druvor och har en djup, intensiv karaktär med toner av mörka bär, plommon och en aning kryddighet. Tannat-druvan ger vinet en robust struktur med fasta tanniner och en lång, värmande eftersmak. Årgång 2017 har utvecklats väl och erbjuder en komplex smakupplevelse. Vinet passar utmärkt till grillat kött, mustiga grytor eller lagrade hårdostar. Serveras med fördel vid 16–18°C för att balansera dess kraftfulla karaktär.

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

538 kcal

alkohol 538 · socker 0 kcal

PER 15 CL

108 kcal

alkohol 108 · socker 0 kcal

Närings- och kalorivärden är uppskattade utifrån volym, alkoholhalt och sockerhalt och kan avvika från Systembolagets uppgifter.

PRODUCENT & IMPORTÖR

PRODUCENT

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

Antigua Bodega Stagnari

www.antiguabodegastagnari.com.uy

Wine Lounge Stockholm AB

Vinjournalen.se
Allt om vin och dryck

PROVNINGSPROTOKOLL

Del Pedregal Seleccion Tannat

Uruguay · Canelones · Årgång 2017

DATUM _____ PROVARE _____ PLATS / TILLFÄLLE _____

UTSEENDE

Färgdjup ljus ○ ○ ○ ○ ○ djup

Nyans _____

Klarhet _____

DOFT

Intensitet svag ○ ○ ○ ○ ○ kraftig

☐ Frukt ☐ Bär ☐ Citrus ☐ Krydda ☐ Ek / fat ☐ Blommor ☐ Örter ☐ Mineral ☐ Animalisk

Anteckningar _____

SMAK

	OFFICIELL	DIN BEDÖMNING — RINGA IN (1–12)											
Fyllighet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Strävhet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Sötma	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Fruktsyra	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Eftersmak kort ○ ○ ○ ○ ○ lång

Anteckningar _____

HELHET

Mitt betyg ○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5 Poäng _____ / 100

Köper igen? ☐ Ja ☐ Nej ☐ Kanske

Passar till _____

EGNA ANTECKNINGAR