



Ruoka: Tumma liha, Vaalea liha

Tuotenro: 6090211

Viivakoodi: 7804387001321

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi:

Laatikkokoko: 6 pullo(a)

Lapostolle Grand Selection Carmenere 2015

Punaviini / Rypäleet: Carmenere, Syrah

13.95 €

Kuvaus

Rypäleet viiniin korjataan Apaltan ja Las Kurasin viinitarhoilta. Viiniä kypsytetään viiden kuukauden ajan (tammessa 62 % ja terästankeissa 38 %) ennen sekoitusta ja pullotusta. Intensiivinen purppuran väri, tuoksussa luumua, mansikkaa, mausteita sekä suklaan ja tupakan aromeja. Pyöreän marjaisia ja hedelmäinen maku, jonka aromit sopivat hyvin pastan, porsaan sekä grillattujen lihojen kera. Rypäleet: 88 % Carmenère ja 12 % Syrah.

Tuottaja

Casa Lapostolle

Ranskalainen Marnier-Lapostollen suku on tunnettu ympäri maailman Grand Marnier – likööristä, mutta he ovat olleet mukana myös viinintuotannossa jo useiden sukupolvien ajan. Löydettyään Chilestä ihanteellisista olosuhteista sopivat tarhat, perusti Alexandra Marnier-Lapostolle vuonna 1994 yhdessä miehensä kanssa viinilän Cunacon kaupunkiin. Tänä päivänä tilalla on tuotantoa kolmessa eri laaksossa, Casablancassa, Cachapoalissa sekä Colchaguassa, yhteensä 370 hehtaaria. Alusta alkaen tuotannossa on keskitytty mahdollisimman laadukkaiden viinien tuottamiseen eri hintaluokissa. Tästä osoituksena Clos Apalta – viiniä pidetään yhtenä Chilen parhaimmista viineistä ja se on saanut vuosittain huippupisteitä kansainvälisessä viinilehdistössä ja – kilpailuissa. Kaikki tarhat on sertifioitu sekä luomu- että biodynaamiseen tuotantoon. Ympäristön huomioonottamiseksi he ovat tehneet huomattavia investointeja, sillä pelkästään heidän huippuviininsä Clos Apaltan tuotannossa käytettävä uuden viinilän investointi oli 10 miljoonaa dollaria. Kaikki tilan viiniviennin kuljetukset ovat Carbon Neutral – hyväksytyjä, kaikki eliöperäiset ainekset kompostoidaan ja pääosin kierrätyslasista valmistetut pullot ovat 14 % aikaisempaa kevyempiä.