

# Pedro del Castillo 2024

Middels dyp rubinrød. Duft av friske røde bær med hint av krydder, kirsebær, plomme og sjokolade. Saftig, fruktig stil med moderat tannin og en fin, lang og rund ettersmak.



70 % Bonarda og 30 % Malbec



Bonarda og Malbec fra høytliggende vinmarker. Forsiktig pressing og skallmasserasjon i rundt 10 dager. Fermentering i sementtanker etterfulgt av malolaktisk gjæring.



Vinen modnes 4 måneder hver for seg før den blandes og modnes videre i 5 måneder på ståltanker.

kr

Alkohol: 12,5%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

11151206



|                                      |                          |                          |                            |
|--------------------------------------|--------------------------|--------------------------|----------------------------|
| Produsent<br><b>Cavas de Weinert</b> | Type<br><b>Rødvin</b>    | Land<br><b>Argentina</b> | District<br><b>Mendoza</b> |
| Sukker (g/l)<br><b>2,4</b>           | Syre (g/l)<br><b>5,6</b> | Volum<br><b>300 cl</b>   | Ant. i kart.<br><b>4</b>   |