

Svenska Vinkompaniet

The Swedish Wine Company

Callia Magna Tannat (Endast för restaurangförsäljning)

Varunummer: CA-023
Alkoholhalt: 14.5%
Producent: Bodegas Callia, San Juan, Argentina

Druvor: 100% Tannat
Serveras till: Kryddiga rätter av lamm, vilt eller nötkött



**MUNDUS vini 2006 – Internationale weinakademie
Callia Magna Tannat 2004 - Gold Medal**

ARGENTINA WINE
AWARDS

**ARGENTINA WINE AWARDS 2007
Callia Magna Tannat 2004 - Gold Medal**



**MUNDUS vini 2008 – Internationale weinakademie
Callia Magna Tannat 2006 - Gold Medal**



Bodegas Callia är beläget vid foten av berget "Pie de Palo" på hög höjd intill Anderna. Här finns dalgången "Tullum Valley" i distriktet San Juan. Genomsnittshöjden i dalgången är 630 meter över havet och årsmedeltemperaturen ligger på ca 17°C. Det regnar sällan här uppe (under 95 mm). Med dessa gynnsamma omständigheter produceras i de sandiga och sedimentrika jordarna smakrika och fruktiga viner med hög alkoholhalt. Samtliga viner från Bodegas Callia produceras helt ekologiskt.



Kommentarer:

Callia Magna tillhör en ny exklusivare serie från Bodegas Callia där vinerna lagrats på fat av fransk och/eller amerikansk ek under 6-8 månader. Callia Magna Tannat är ett mycket komplext vin. Färgen är kraftigt röd vin med violetta inslag. I doften finns kryddiga aromer kombinerade med mjukare toner av tobak och choklad. Ett mycket fylligt vin med en elegant balanserad smak med välstrukturerade mjuka tanniner.

Winemaking Report

The grapes were hand-harvested in March and placed in 18 kg-plastic boxes. The clusters were manually selected before de-stemming and pre-fermentative maceration took place at 12°C for 48 hours. Selected yeast was inoculated and fermentation temperature was kept at 24°C. Total maceration time was 25 days. When the wine left the vats natural malolactic fermentation took place. The wine was aged in American oak barrels for six months.