



www.amkanordic.com

# PAGO FLORENTINO



<b>Producent</b>	Bodegas Arzuaga Navarro
<b>Ursprung</b>	Vino de Pago, Pago Floerentino (La Mancha), Spanien
<b>Varunummer</b>	X5366RB0601
<b>Druva</b>	Tempranillo
<b>Alkoholhalt</b>	14,5%
<b>Sockehalt</b>	2 gram / liter
<b>Storlek</b>	750 ml
<b>Antal/kolli</b>	12
<b>Förslutning</b>	Naturkork
<b>Smakbeskrivning</b>	Mörkt röd färg. Doften domineras av solmogna björnbär, jordgubbar och plommon med kryddiga toner av nymalet kaffe. Smaken är rik och silkeslen, packad med mogna mörka bär med undertoner av rostat kaffe.
<b>Passar till</b>	Passar till rätter av vilt- eller nötkött alternativt smakrika vegetariska rätter.
<b>Vinifikation</b>	Pago Florentino produceras från de bästa delarna av vingården La Solana, som ligger i hjärtat av La Mancha, cirka 2 timmars bilfärd söder om Madrid. Druvorna skördas för hand vid optimal mognad i små lådor om max 15kg. Efter sortering avskjälkas och krossas druvorna innan de förs över till rostfria stältankar där de lakar ur i 3 dygn innan jäsningen startar. Vinet lagras sedan i franska och amerikanska ekfat i 12 månader innan buteljering.
<b>Om producenten</b>	Bodegas Arzuaga Navarro grundades 1993 då Florentino Arzuaga förvärvade den 1400 hektar stora egendomen Quintanilla de Onésimo (Valladolid) i hjärtat av vinregionen Ribera del Duero. Man odlar vin på dryga 200 hektar av egendomen och med ett uttalat focus på kvalitet och ursprung har man sedan dess producerat viner i världsklass.
<b>Övrig information</b>	Appellationen Vino De Pago är en klass för sig i den spanska vinlagstiftningen. Den tilldelas exceptionella vingårdar som utmärker sig i ursprung där man normalt sett producerar all dagliga viner. Hållbarhet - vinet är utmärkt nu men kan sparas 3-5 år vid goda lagringsbetingelser.