

## Deicas Atlántico Sur Marselan

Uruguay / Øvrige / Øvrige



Bodega Establecimiento Juanico ble kjøpt av Deicas-familien i 1979, under ledelse av Juan Carlos Deicas, som initierte en helt ny og tidligere utenkelig visjon, sammen med innføringen av nye teknologier og kontinuerlige industriinvesteringer. Det første steget involverte en fullstendig omorientering av vingården, med fokus på produksjonen av edle viner, spesielt dyrkingen av edle franske druesorter. Gjennom en enestående studie av jord og avlinger i Uruguay ble det oppdaget at regionen delte mange likheter med Bordeaux-regionen for druedyrking. Som et resultat av denne oppdagelsen ble det besluttet å eksperimentere med dyrking av de mest fremtredende franske variantene, blant annet: Tannat, Cabernet Sauvignon, Marselan, Petit Verdot.

Dette førte til hyppige reiser til Europa, primært til Frankrike og Italia, og regelmessig kontakt med eksperter fra Australia, USA, Argentina og Chile, alt med mål om å oppnå større anerkjennelse og få tilgang til ny teknologi. Den siste oppdagelsen var de kystmessige likhetene med Galicia, som førte til studier av Albariño-druen som fant fantastisk tilpasning til kystnære uruguayanske terroir.

Bodega Familia Deicas satte seg som mål å produsere to enestående viner som skulle vise den unike påvirkningen av Atlanterhavet og Río de la Plata på vingårdene deres. Disse vinene, Atlántico Sur Marselan og Atlántico Sur Albariño, vitner om vingårdens forpliktelse til å utnytte det naturlige miljøet for å skape fremragende uttrykk for deres terroir.

Marselan er en moderne druesort skapt i 1961 ved å krysse Cabernet Sauvignon og Grenache. I vinmarkene begrenses avkastningen til mellom 6 000 og 8 000 kg per hektar, noe som tillater druen å oppnå optimal modenhet.

<b>Type</b>	Rødvin
<b>Produsent</b>	Bodega Familia Deicas
<b>Druetyper</b>	100% Marselan
<b>Vinifikasjon</b>	Tradisjonell.
<b>Analyse</b>	Sukker: 3 g/l      Syre: 3,3 g/l
<b>Holdbarhet</b>	Konsumklar men kan lagres i noen år
<b>Karakteristikk</b>	Dyp rubinrød farge. Aromapreg av rød frukt, hint av mineral, mynte og krydder. Rund og fruktig smak, god lengde.
<b>Serveringstemperatur</b>	10-12° C
<b>Passer til</b>	Rødt kjøtt, svin, lam og sau.

Høyoppløselig bilde



<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
0,75 L	16588901	6404313	kr. 222,40
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
6	Partiutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:  
 · <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

**SOLERA**  
 BEVERAGE GROUP  
*Small for every moment*