

INFO

Vinens Navn: Actitud

Producent: Hammeken Cellars

Område/Land: Jumilla - Spanien

Drue(r): Monastrell (100%)

Vinfremstilling: Manuel høst, afstilkning, gæringen foregår i åbne tanke ved ca. 26 grader og varer i ca. 14 dage, hvorefter vinen lagres 12 mdr. på 50% nye og 50% 1 år gamle 225 liters fade af fransk eg. Der filtreres let, efterfulgt af 6 mdr. på flaske inden frigivelse.

Jordbundsforhold: Ler, kalksten og grus.

Ha. udbytte: 12 hl. pr. ha

Alkohol: 14,5%

Producentens web: hammekencellars.com

Yderligere information:

Vinen har modtaget 91 point i Guia Penin og guldmedalje ved Selection mundiales des vins.

Vinstokkene bag Actitud, som i gennemsnit er 45 år gamle og dyrkes som "bush wine", ligger i 900 meters højde over havet.

Hammekan Cellars er en moderne vinproducent, som har til hensigt at lave kvalitetsvine. For at nå dette mål søger man muligheden for at dyrke de sundeste druer på de bedste terroirs overalt i Spanien. Man er således repræsenteret i 18 af Spaniens vin regioner og arbejder ud fra en målsætning om at lave høj kvalitet til overkommelige priser.

