

The Green Room Grenache



| | |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| MAKSYMALNA TEMPERATURA | 10 |
| POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA | 3-4 lata |
| KRAJ | Australia |
| JEDNOSTKA MIARY | Butelka |
| MINIMALNA TEMPERATURA | 10.00 st.C |
| ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE | 6.00 |
| ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU | 11,2 % |
| KOLOR | Czerwone |
| CERTYFIKATY | Wino naturalne , Vininova naturalnie |

Więcej informacji:

Wcześnie zebrane grona grenache dają tu wrażenie super lekkiego i owocowego, soczystego soku. Z owocowym nosem, kwasową świeżością i chrupkością.

Potrawy:

Żółte curry z warzywami

Ochota Barrels



wzdłuż zachodniego wybrzeża Meksyku. To właśnie tu Taras i Amber Ochota wpadli na pomysł produkowania win w rodzimej Australii. Koncepcja polegała na skupieniu się na dwóch głównych szczepach - Grenache i Shiraz, na starych winoroślach i na robieniu szczerych i autentycznych win. Obydwoje - Taras i Ochota pracowali w branży winiarskiej na całym świecie- w Australii, Szwecji, Kaliforni. Właśnie w Stanach Zjednoczonych przyjęli podejście "mniej znaczy więcej" i zaszczepili w winach swoją miłość do muzyki - większość win nosi nazwy znaczących zespołów/piosenek. Wina Ochota Barrels cechują się minimalną interwencją, wczesnym zbiorem winogron w celu utrzymania naturalnej kwasowości, fermentacją na dzikich drożdżach oraz fermentacją całych kiści winogron. Wina dojrzewają w używanych francuskich beczkach, traktowane minimalną ilością SO2 przy butelkowaniu. Taras Ochota zmarł nagle w 2020 roku, jego żona Amber kontynuuje ich wspólną pasję.