

Fugazi Grenache



**MAKSYMALNA
TEMPERATURA** 14

**POTENCJAŁ
LEŻAKOWANIA** 5-7 lat

KRAJ Australia

**JEDNOSTKA
MIARY** Butelka

**ILOŚĆ SZTUK
W KARTONIE** 6.00

**MINIMALNA
TEMPERATURA** 14.00 st.C

**ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU** 12,9%

KOLOR Czerwone

CERTYFIKATY Wino naturalne , Vininova
naturalnie

Więcej informacji:

70letnie krzewy grenache. Aromat dzikich ziół, przypraw i malin. W smaku intensywny posmak kwaśnej śliwki. Dobrze zbalansowane taniny, smukła tekstura i długi finisz.

Potrawy:

Grillowane kielbaski

Ochota Barrels



ochota barrels

Historia Ochota Barrels rozpoczęła się pod koniec 2000 roku podczas wyprawy surfingowej 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.