

CONSTANTINA SOTELO

SAUVAGE 2017

STED	Rías Baixas, Galicien, Spanien
DRUER	Albariño
TYPE	Frisk og aromatisk afmålt orangevin
ILTNING	30-60 min.
TEMPERATUR	8-10 grader
DRIK OP INDEN	... dagen er omme
LAGRING	5 år er et forsigtigt bud



Constantina Sotelo har dyrket økologiske albariño-druer og lavet naturlig vin siden 1999 i et område med tre gange så meget regn som i London. Det er ikke nemt, men øjensynligt heller ikke umuligt. Sauvage er gæret med 4-5 ugers skalkontakt på amfora og lagret samme sted. Flasket uden tilsætning af svovl.

IMPORTERET AF Vinhacker