

VINOVENUE

Topvine fra

URUGUAY



Der er langt mellem vinene fra Uruguay på de danske vinhylder. Det er ikke det land, som kommer op som det første, når man tænker på Sydamerika, men det er måske lige så stille ved at ændre sig, for vinene er efterhånden ved at tilkæmpe sig mere og mere opmærksomhed. I dette udvalg er Tannat, som jo er Uruguays signatur drue, flot repræsenteret. Ingen andre vinlande har valgt at dyrke Tannat med så stor intensitet som Uruguay. Det har givet avlerne så megen erfaring, at de efterhånden har skabt en Tannat, som er væsentlig mere tilgængelig end dens stamfader i Madiran i Frankrig. Uruguays Tannat har nået et niveau, som kalder stjernerne frem hos anmelderne.

Rigtig god fornøjelse med vinene fra Uruguay!



Importeret af
VINOVENUE
TEL 7022 4040



DEICAS SINGLE VINEYARD 2021

RØDVIN, URUGUAY

Duften er kraftig med spor af læder, kaffe, anis og svesker i stor kompleksitet. Smagen har stor kraft og slutter af i fin balance og nærmest uendelig eftersmag. Farven er tæt og mørk. Nyd vinen til de langsomme kødretter, der kræver værdigt modspil.

FAKTA: Tannat, Cabernet Franc og Merlot.
Serveres ved 18-22 °C.
Dekanteres 1-2 timer.
Fadlagret 9 måneder.
Drikkes nu og indtil 2030.

PRISER

v. 1 fl. 181,50
v. 6 fl. 152,50

Varenummer 8504 Tilsat sulfitter



Importeret af
VINOVENUE
TEL 7022 4040



ATLANTICO SUR TANNAT 2021

RØDVIN, URUGUAY

Duften går i retning af fuldmodne bær, cigar og friskbagt frugtægte. Smagen er blød og frugttagtig med god balance mellem syre og tanniner, og fin længde i eftersmagen. Duften er mørk medium. Velegnet til de kraftige kødretter.

FAKTA: Tannat.
Serveres ved 18-20 °C.
Behøver ikke dekantering.
Er ikke fadlagret.
Drikkes nu og indtil 2026.

PRISER

v. 1 fl. 148,00
v. 6 fl. 124,50

Varenummer 8501 Tilsat sulfitter



Importeret af
VINOVENUE
TEL 7022 4040



PUEBLO SOL TANNAT 2022

RØDVIN, URUGUAY

Duften er let mineralsk med spor af modne blomster og vilde hindbær. Smagen er svagt tanninpræget med afdæmpet syre og let fylde. Farven er medium. Passer fint til charcuterie, pasta og de hverdagsagtige retter.

FAKTA: Tannat.
Ikke fadlagret
Serveres ved 18-20 °C.
Dekantering 1 time.
Drikkes nu og indtil 2027.

PRISER

v. 1 fl. 94,50
v. 6 fl. 79,50

Varenummer 8511 Tilsat sulfitter



Importeret af
VINOVENUE
TEL 7022 4040



FOLKLORE CARBÓNICA 2022/23

RØDVIN, URUGUAY

Duften er mokkaagtig med toner af muskat, kirsebær og syren. Smagen er langvarig og kompleks med stor kraft og længde i eftersmagen. Farven er mørk dyb. Nyd vinen til steg, vildt eller krydret mad.

FAKTA: Arinarnoa, (kryds af Tannat og Cabernet Sauvignon).
Serveres ved 20-22° C.
Dekanteres 1 time.
Er ikke fadlagret.
Drikkes nu og indtil 2027/28.

PRISER

v. 1 fl. 162,00
v. 6 fl. 136,00

Varenummer 8502 Tilsat sulfitter



Importeret af
VINOVENUE
TEL 7022 4040



PUEBLO DEL SOL TANNAT ROBLE 2022

RØDVIN, URUGUAY

Der er læder, blomster og mineralske toner i duften af denne vin. Smagen er behagelig og let fyldig med spor af blomsterne duft og fin længde i eftersmagen. Farven er medium mørk. Fin all round vin, der passer til det meste.

FAKTA: Tannat.
Serveres ved 18-20° C.
Dekantering 1 time.
Fadlagret i 6 måneder.
Drikkes nu og indtil 2027.

PRISER

v. 1 fl. 110,00
v. 6 fl. 92,50

Varenummer 8515 Tilsat sulfitter



Importeret af
VINOVENUE
TEL 7022 4040



ATLANTICO SUR CABERNET SAUVIGNON 2021

RØDVIN, URUGUAY

Duften er klassisk Cabernet Sauvignon med bær og dybde som det dominerende. Smagen er let og pikant med en behagelig afrundet eftersmag. Farven er mørk medium. Nyd den til ost, tapas og lyst kød eller bare alene.

FAKTA: Cabernet Sauvignon.
Ikke fadlagret.
Serveres ved 18-20 °C.
Dekantering 1 time.
Drikkes nu og indtil 2026.

PRISER

v. 1 fl. 148,00
v. 6 fl. 124,50

Varenummer 8512 Tilsat sulfitter



Importeret af
VINOVENUE
TEL 7022 4040



PUEBLO DEL SOL ULTRA MARSELAN 2022

RØDVIN, URUGUAY

Duften er tydeligt blomsterpræget med afrundede toner. Smagen er særpræget og karakterfuld med god balance mellem syre og tanniner. Farven er mørk. Vinen vil passe til "hotte" retter og pandestegt kød.

FAKTA: Marselan.
Serveres ved 20-22° C.
Dekantering 1 time.
Er ikke fadlagret.
Drikkes nu og indtil 2027.

PRISER

v. 1 fl. 143,00
v. 6 fl. 120,00

Varenummer 8514 Tilsat sulfitter



Importeret af
VINOVENUE
TEL 7022 4040



FOLKLORE TINTO 2023

RØDVIN, URUGUAY

Duften er blød og let fyldig med spor af modne bær og bagværk. Smagen er forfriskende og varig med fin balance mellem syre og tanniner. Farven er mørk medium. Vinen er velegnet til fisk, lyst kød og sirreretter.

FAKTA: 80% Tannat, 20% Petit Manseng.
Serveres ved 18-20° C.
Dekanteres 1 time.
Er ikke fadlagret.
Drikkes nu og indtil 2028.

PRISER

v. 1 fl. 138,50
v. 6 fl. 116,50

Varenummer 8516 Tilsat sulfitter