

MIXARG – Läckert vinpaket från Bodegas Callia i Argentina!



** Klicka på knappen för att beställa! **

OM BODEGAS CALLIA

Bodegas Callia föddes ur passionen och en legend. Vingården i Argentina är uppkallad efter en ung kvinna från Italien som kom till provinsen San Juan för många år sedan. Hon skrev hem till sin familj och beskriver San Juan som paradiset, som trots ökenlandskapet är frikostigt försedd med rikliga frukter. Hennes namn var Callia och idag är Callia synonymt med hopp, uthållighet och framgång för människorna i Argentina. Målet för Bodegas Callia är att producera de bästa vinerna i San Juan och Argentinas bästa Shiraz. Vingården producerar kvalitetsviner samtidigt som man fortsätter att visa respekt mot naturen och stödja människor och samhälle i San Juan där vinerna skapas. Därför produceras vinerna från Bodegas Callia med ekologiska metoder men de har ingen ekologisk certifiering.



VIN 1 & 2- Callia Alta Chardonnay

DOFT & SMAK: Mycket fruktigt och fräscht vin med en välbalanserad syra och en läcker eftersmak. Det guldgula vinet har en komplex doft av tropisk frukt med inslag av vita blommor. Rik och fruktig smak med inslag av ananas och persika.

SERVERAS TILL: Som aperitif, fisk och skaldjur, kyckling, pastarätter och salladsrätter.

VIN 3 - Callia Alta Syrah Malbec

Ett av de populäraste vinerna från San Juan och vårt mest sålda vin i Sverige på hotell och restauranger för konferenser, bröllop och fest. Tre månaders lagring på ekfat.

DOFT & SMAK: Aromatiskt vin med en rubinröd färg och en elegant struktur. Fruktig doft av röda vinbär med ett stänk av körsbär. Fyllig smak med mjuka tanniner och en balanserad syra. I smaken finns toner av röda vinbär, plommon, fikon och ek. Lång eftersmak.

SERVERAS TILL: Som glasvin, stekt och grillat kött

VIN 4 - Callia Alta Syrah Bonarda

Det här röda vinet är ett lite mjukare i stilen. Under namnet Bonarda ryms flera druvsorter med italienska anor. I Argentina odlas druvan Bonarda flitigt och ligger faktiskt tvåa på druvtoppen. Tre månaders lagring på ekfat.

DOFT & SMAK: Vinet har en röd färg med lätt lila inslag. Dess komplexa aromer kombinerar intryck av mogna fikon och kryddor typiska för Syrah-druvan, men här finns också björnbär och plommon som är karakteristiska för Bonarda. I smaken är det ett balanserat, komplext och harmoniskt vin med söta, mogna tanniner. Ett vin med mersmak.

SERVERAS TILL: Medelkraftiga kötträtter, pizza, patéer och ost. Perfekt som glasvin.

VIN 5 - Callia Magna Syrah

För Callia Magna vinerna hämtas druvorna från odlingar på högre höjd och vinerna lagras på fat av fransk och amerikansk ek under 6-8 månader. När vinet introducerades resulterade detta i en rad guldmedaljer vid de internationella vinmässorna. På den vinmässan SYRAH de MONDE 2008 i Frankrike fick Callia Magna Syrah omdömet "Bland världens 10 bästa Syrah-viner".

DOFT & SMAK: Mörkrött vin med balanserad kryddig doft med inslag av lakrits, vanilj och kokos. Fyllig sammetslen smak med mjuka runda tanniner och lång eftersmak.

SERVERAS TILL: Rätter av lamm, vilt eller nötkött

VIN 6 - Callia Blend de Terrior Malbec & Malbec

Unik blend av Malbec från två odlingar på olika höjd! 50% kommer från "Tullum Valley" och 50% från odlingen i Pedernal Valley på 1 400 meters höjd. De bidrar med var sin del av en unik terroir för druvorna. Resultatet blir ett magnifikt och synergin resulterar i ett elegant, aromatisk och välstrukturerat vin. 70 % av vinet har lagrats på ekfat under 6 månader. Hälften på franska fat och hälften amerikanska fat.

DOFT & SMAK: Fyllig och smakrik med mörka bär, plommon, choklad och vanilj.

SERVERAS TILL: Perfekt vin till grillat eller stekt fläsk- och nötkött.

OBS Det här vinpaketet är ett tillfälligt lokalt specialerbjudande från oss som bara kan levereras genom privatimport till systembutikerna i **KUNGÄLV** och **SKÄRHAMN**! Priset för de sex ekologiskt producerade vinerna i lådan är **624:-**

- **PRIVATIMPORT:** [Så här enkelt gör du en privatimport till Systembolaget!](#)
- **SYSTEMBOLAGETS SIDA:** [På den här web-sidan kan du beställa vinerna!](#)