



Andeluna Ladera Red Blend Andeluna Cellars, Mendoza, Argentina

I midten af 90'erne besluttede Ward Lay, en nordamerikaner at investere i Argentina, et land og dets folk, som han beundrede meget. Lay stammede fra en familie, der havde stor viden om forbrugermarkedet, da hans far var grundlæggeren af Frito-Lay og præsident for PepsiCo. Med adgang til pengeressourcer og erfaringer med succes, vågnede Ward i vinens verden. Og dermed blev Andeluna grundlagt i 2003 sammen med Reina Rutini-familien, samt Michel Rolland, som konsulerende ønolog på sidelinien. Da Ward gik bort i oktober 2011, besluttede hans arvinger, at overføre deres aktiver til mennesker, der var dedikeret til Wards idealer og principper. Barale-familien kendt fra energisektoren i Brasilien og vinsektoren i Argentina, blev de nye ejere.

I dag er det stadig Andeluna's oprindelige team af dedikerede og professionelle medarbejdere der viderefører Wards vision og passion for vinproduktion. Andeluna ejer i dag vinmarker beliggende i Gualtallary, 10 km fra byen Tupungato i Uco Valley i provinsen Mendoza for foden af de betagende Andesbjerg, samt tæt på Villa Atuel i den sydlige del af samme provins. Vinmarkerne er beliggende fra 1100 til 1300 meter over havets overflade, hvilket gør Andeluna til én af de højst beliggende vingårde i Argentina. Det kan i øvrigt nævnes, at Hans Vinding-Diers siden maj 2015 har været konsulerende ønolog hos Andeluna Cellars.

Andeluna Ladera Red Blend

Vinen, som er blevet til i samarbejde med Hans Vinding-Diers, besidder aromaer af brombær og krydderier som hvid peber og muskatnød. I munden fremstår vinen venlig og blid, dog med stor tannin struktur og udtalt rundhed med en langvarig og moden afslutning.

Vinen kan anbefales til lam, svinekød, oksekød og vildt.

Anmeldelser

Årgang 2018:

- 92 point / James Suckling.

Johs M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spirituousa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk



Årgang

2019.

Distrikt

Tupungato Valley i Mendoza.

Druesorter

53% Malbec, 25% Cabernet Sauvignon og 22% Merlot.

Lagring

Hver druesort lagres individuelt i 4 måneder på 1 år gamle egetræsfade. Derefter lagres blendet i yderligere 4 måneder på 1 år gamle 225 liters egetræsfade. Til sidst flaskelagres vinen i 3 måneder inden den frigives.