

Fersktappet klassiker på boks

En av de store klassikerne blant spanske hvitviner, Viña Sol, slippes i disse dager som praktisk bag-in-box på Vinmonopolet. "Legenden lever videre", sier nytiltrådte daglig leder, Miguel Torres Maczassek, om vinen som ble skapt av hans far på 60-tallet.

Viña Sol er en smakfull sommervin med fin, lysgul farge. Vinen har en fersk, floral aroma og undertoner av eple, grønne urter og sitrus. Passer perfekt til sjømat, salater og som terrassevin.

Historien til Viña Sol startet med en visjon i 1962. En av de store legendene i spansk vinproduksjon, Miguel A. Torres, hadde nylig avsluttet studier i vitikultur i franske Dijon. Med dette hadde han et ønske om å lage en hvitvin som var ferskere og mer aromatisk enn det som fantes tilgjengelig på markedet. Torres begynte å eksperimentere med kaldgjæring, og etter flere runder med prøving og feiling ble vinhusets kanskje mest kjente produkt født. En vin med tydelig middelhavspreg som nytes best fersk.

Viña Sol har vunnet en rekke internasjonale priser og scoret over 90 poeng på blant annet Guía Peñín og Robert Parkers Wine Advocate.

Miguel Torres Maczassek, har fått den ærverdige oppgaven å ta over forvaltningen av et av verdens største vinhus, fra sin far. Om Viña Sol sier han: «Alle generasjoner har etterlatt en arv, denne vinen er en av mange bidrag fra min far».

Tre tips til deg som kjøper Bag in Box

1. Sjekk tappedato
2. Spør etter nylanseringer, de er alltid ferske
3. En åpen boks med hvitvin skal oppbevares i kjøleskap og bør konsumeres innen 2 uker.

Vinmonopol-nummer: 2200106
Pris: 359,50
Produktvalg: Basissortiment Kategori
6 (60 butikker)



For mer informasjon og bilder:

Brand manager
Carina Raaen
Epost: carina@torres-partners.no
Tlf: 98047607