

The Green Room Grenache



| | |
|------------------------------|--------------------------------------|
| MINIMALNA TEMPERATURA | 10.00 st.C |
| KRAJ | Australia |
| REGION | McLaren Vale |
| SZCZEP | Grenache |
| ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU | 11,2 % |
| RODZAJ | Wytrawne |
| KOLOR | Czerwone |
| POJEMNOŚĆ | 750 ml |
| CERTYFIKATY | Wino naturalne , Vininova naturalnie |

Aromat:

W nosie świeże czerwone owoce i jagody - żurawina, poziomka, porzeczka oraz wiosenne kwiaty - fiołki, frezje.

Smak:

W smaku śliwkowy kompot, subtelne nuty tymianku i białego pieprzu, posmak jagodowo-borówkowy.

Potrawy:

Żółte curry z warzywami

Ochota Barrels



Historia Ochota Barrels rozpoczęła się pod koniec 2000 roku podczas wyprawy surfingowej wzdłuż zachodniego wybrzeża Meksyku. To właśnie tu Taras i Amber Ochota wpadli na pomysł produkowania win w rodzimej Australii. Koncepcja polegała na skupieniu się na dwóch głównych szczepach - Grenache i Shiraz, na starych winoroślach i na robieniu szczerych i autentycznych win. Obydwoje - Taras i Ochota pracowali w branży winiarskiej na całym świecie- w Australii, Szwecji, Kaliforni. Właśnie w Stanach Zjednoczonych przyjęli podejście "mniej znaczy więcej" i zaszczepili w winach swoją miłość do muzyki - większość win nosi nazwy znaczących zespołów/piosenek. Wina Ochota Barrels cechują się minimalną interwencją, wczesnym zbiorem winogron w celu utrzymania naturalnej kwasowości, fermentacją na dzikich drożdżach oraz fermentacją całych kiści winogron. Wina dojrzewają w używanych francuskich beczkach, traktowane minimalną ilością SO₂ przy butelkowaniu. Taras Ochota zmarł nagle w 2020 roku, jego żona Amber kontynuuje ich wspólną pasję.