

A Forest Pinot Noir



KRAJ	Australia
MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
REGION	McLaren Vale
SZCZEP	Pinot Noir
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	11,6 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino naturalne , Vininova naturalnie

Aromat:

W nosie suszone fiołki, drzewo cedrowe, grzyby, czerwone porzeczki, truskawka, malina.

Smak:

W smaku zbalansowana kwasowość, soczyste, z posmakiem kwaśnej truskawki.

Potrawy:

Pizza, pieczony łosoś

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.