



Ribera del Duero, Origen de Resalte 2019

Producent:	Bodegas Resalte de Peñafiel
Område:	Ribera del Duero
Land:	Spanien
Alkohol:	14,5
Druer:	Tempranillo

Origen de Resalte er et brag af en Ribera de Duero, der i årgang 2010 opnåede en imponerende 24. plads på Wine Spectators top 100-liste.

Og det endda på trods af at Resalte faktisk kun har lavet vin i området siden år 2000.

Årgang 2019 var en varm og tør årgang, som på målstregen blev reddet af tidlig september-regn. Generelt var druematerialet godt og har skabt vine, som er koncentrerede, balancerede og med en lang finish.

Vinen kommer fra minimum 30 år gamle vinstokke plantet på højtbeliggende marker i Ribera del Duero. Forskellige marker, som vinificeres separat for til sidst at blive "blended" til den endelige vin.

Al høst foregår ved håndkraft med en efterfølgende nænsom selektering af druerne.

Man benytter sig af koldmaceration og en efterfølgende temperaturkontrolleret gæring i 24 dage, som maksimalt kommer op på 30 grader.

Ret hyppige overpumpninger foretages, inden vinen slutteligt lagrer i 14 måneder på 80% fransk eg og 20% amerikansk eg, hvor typisk 1/3 er nye - alt afhængig af årgangen.

Origen de Resalte er en intens og dyb Ribera del Duero, der med sin potente frugt og robuste tanninstruktur viser stor kompleksitet.

Vinbeskrivelse:



Vinen står mørkrød i farven med intense, charmerende aromaer af sorte kirsebær, brombær, hindbær, chokolade, lakrids og ristet kaffe.

I munden viser den stor, lagfyldt frugt præsenteret med en blød, charmerende tekstur, en nærmest sprællende syre, et robust tanninskelet og en lang, afbalanceret eftersmag med et diskret, ristet fadpræg.

En flot udgave af en Ribera del Duero, der kan nydes til simreretter eller en kraftig bøf!

Druesammensætning:

Tempranillo

James Suckling: **93 point**

Flaskehalsen: **93 point**

Flaskehalsen: ★★★★★

Vinhjernen: ★★★★★

Robert Parker's Wine Advocate: **91 point**

Wine Spectator: **90 point**

Beskrivelse af producenten

Bodegas Resalte de Peñafiel er en forholdsvis ny producent i Ribera del Duero. Siden årtusindeskiftet har de lavet vin fra nogle af Ribera del Dueros højest beliggende marker.

Disse højtbeliggende marker, som er rige på kalksten, bidrager sammen med vingårdens filosofi til vinficeringen til en friskere og mere elegant Ribera del Duero-stil, end man typisk ser. Dette er ikke overgjorte frugt-bomber, men spanske vine med race og finesse.

Vinmarkernes areal tæller i dag ca. 80 ha, som dyrkes med fokus på hårdt arbejde i marken og moderne teknikker i kælderens. Høstudbytterne er lave, og foruden selektering af druerne i forbindelse med høsten benytter man sig også af en nænsom selektering, når druerne ankommer til vineriet.

Vinificeringen er et kapitel for sig.

Resalte var eksempelvis det første vineri i Spanien til at benytte sig af tyngdekraften, når man flytter vinen fra gæring til lagring. Derudover benytter man sig af mekanisk styring af



temperatur såvel som luftfugtighed i kælderens. En startende koldmaceration er at foretrække under gæringen, og propperne bliver sat i flaskerne under vakuum for at mindske risikoen for bakterier.

Generelt har man hos Resalte en hysterisk tilgang til hygiejne, hvilket nærmest kan fornemmes i vinene, da frugten er imponerende ren i udtrykket.