



Ribera del Duero, Vendimia Seleccionada 2020

Producent: Bodegas Resalte de Peñafiel
Område: Ribera del Duero
Land: Spanien
Alkohol: 13,5
Drue: Tempranillo

Fra nogle af Ribera del Dueros højest beliggende marker kommer denne saftige, charmerende spanske vin, som er milevidt fra de til tider overkoncentrerede vine fra regionen.

Vendimia repræsenterer en "friskere" Ribera del Duero-stil som både vores kunder og anmelderne har lovprist, lige siden vi begyndte samarbejdet med Bodegas Resalte tilbage i 2019 - årgang efter årgang rost til skyerne, som du kan se nedenfor.

★★★★★ | Alt om Vin (2019)
'Sprød lækker energisk. Seriøst godt glas vin'

★★★★★ | Ekstra Bladet (2019)
'GODT KØB! Fyldig og klassisk Ribera del Duero'

★★★★★ | SmagPåVin (2019)
'Lækker Ribera del Duero ... En gevinst i forhold til prisen'

★★★★★ | Flaskehalsen (2018)
'Der er friskhed og finurlighed, men også bund, power og masser af frugt'

TESTVINDER | Ekstra Bladet (2017)
'Meget vellykket vin'

TESTVINDER | Gastromand (2017)
'Glimrende, ganske enkelt'

★★★★★ | Gastro (2016)
'Jeg har lyst til et glas mere ... og et mere'



★★★★★ | Vinstyrke2 (2016)
'Et fremragende glas til prisen'

Markerne ligger i helt op til 1.000 meters højde, hvor vinstokkene er begunstiget af kalkstensrige vinmarker med mange solskinstimer og kølige nætter, der er med til at skabe denne kølige, elegante udgave af en Ribera del Duero.

Bodegas Resalte har siden årtusindeskiftet lavet vin i Ribera del Duero. Denne 'Vendimia Seleccionada' blev første gang produceret i 2003.

Al høst foregår ved håndkraft med en efterfølgende nænsom selektering af druerne. Man benytter sig af koldmaceration og en efterfølgende temperaturkontrolleret gæring i 20 dage, som maksimalt kommer op på 24 grader.

Vinen lagrer efterfølgende i 10 måneder på 500 liters fade.

Vinbeskrivelse:

Bodegas Resaltes 'Vendimia Seleccionada' oser fra glasset med indsmigrende, nuancerede aromaer af kirsebær, jordbær, blåbær, røde blomster, blyant, tobak, en snert af chokolade og forfriskende mineralitet.

Smagen er i smuk harmoni med den charmerende næse, hvor den middelkoncentrerede, rene frugt går hånd i hånd med en saftig, nærmest læskende syre og en velsmurt tanninkant.

En harmonisk, "pæn" og særdeles afbalanceret Ribera del Duero, som med glæde kan nydes nu eller gemmes 5-7 år fra høståret.

Rasmus Christensen - **93 point**

Winewherever:

Robert Parker's Wine Advocate: **90+ point**

Flaskehalsen: **91 point**

Houlbergs Vinblog: ★★★★★

Din Vin Guide: ★★★★★

Vinous: **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 vinificeringen 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.