



Tio Uco 2022

Producent: Alvar de Dios
Område: Toro
Land: Spanien
Alkohol: 14,0
Drue: Tempranillo, Garnacha

Fra tre forskellige, højtbeliggende plots ved El Pego i Toro med op til 90 år gamle vinstokke kommer denne Tempranillo-dominerede, atypiske Toro-vin, som brillerer med sin saftige og frugtdrevne fremtoning.

Manden bag vinen hedder Alvar de Dios - en mand, der efterhånden har fået stjernestatus for at frembringe sine yndefulde vine, der i Toro-regi forekommer totalt atypiske for området.

Man kan vel nærmest sige, at Alvar de Dios har genopfundet "det gamle" Toro.

For fans af de sorte powervine er Alvar de Dios en slags enfant terrible.

For tilhængere af de mere elegante vine og for områdets vinforandring nærmer han sig heltestatus. Som kældermester hos Bodegas Marañones i Sierra de Gredos og ven af områdets andre "rebeller" Fernando Garcia (Marañones) og Dani Landi (Comando G) har de tre dog nærmest formet en trekløver for forandringen af vine i Sierra de Gredos og Toro.

Markerne dyrkes efter økologiske principper med fokus på det hårde arbejde i marken. Al høst foretages ved håndkraft, hvorefter vinen gennemgår gæringen spontant og med hele klaser på stål.

Man gennemfører kun en blid maceration, hvor pigeage foregår med fødderne, før vinen slutteligt lagrer 6-8 måneder på store neutrale egestræsfade.

Vinbeskrivelse:

Tio Uco er en frugtdrevet og saftig rødvin, der med sin mineralske undertone skaber både charme og fokus.



Vinen står med en mørkrød farve og intense aromaer af blåbær, kirsebær, krydderurter, lakrids, viol og underliggende mineralitet.

I munden charmer den fyldige frugt sig på charmerende vis over tungen, mens saftig syre og letgrynedede tanniner skaber fokus.

Dette før finalen med både længde og sprødhed fuldender dette røverkøb af en spansk rødvin, som både tilfredsstillende nørder og folk, der "bare" vil have et godt glas vin!

Druesammensætning:

90% Tempranillo

10% Garnacha

Vinhjernen:



Vinous:

94 point

Vinministeriet:



Houlbergs Vinblog:

90 point

James Suckling:

90 point

Beskrivelse af producenten

At lave vin fra ukendte Arribes del Duero og det så vin-brutal-beryggede Toro lyder ikke som den bedste opskrift, såfremt man vil opnå stjerner på skulderen og storsalg af mere elegante og afbalancerede vine.

Ikke desto mindre er det netop her, at Alvar de Dios efterhånden har fået stjernestatus for at frembringe sine yndefulde og terroirtro vine, der forekommer totalt atypiske for området. Man kan vel nærmest sige, at Alvar de Dios har genopfundet "det gamle" Toro og sat Arribes del Duero på verdenskortet.

Alvar de Dios can be considered the pioneer in the new wave of Arribes producers.

- Luis Gutierrez, The Wine Advocate

For fans af de sorte powervine er han en slags enfant terrible.

For tilhængere af de mere elegante vine og for områdets vin-forandring nærmer han sig heltestatus. Som kældermester hos



Bodegas Marañones i Sierra do Gredos og ven af områdets andre "rebeller" Fernando Garcia (Marañones) og Dani Landi (Comando G) har de tre dog nærmest formet en trekløver for forandringen af områdernes vine.

"Alvar de Dios vender nærmest Toro på hovedet."
- René Langdahl

Under sin ansættelse hos Marañones arvede Alvar de Dios 'Aciano'. En højtbeliggende og sandholdig vinmark med uhyre gamle, upodede Tempranillo-stokke ved El Pego i Toro.

Herefter tog det fart.

Året efter blev den lille og forladte Vagüera på ca. 0,5 ha opkøbt. En fascinerende mark beliggende i ca. 950 meters højde og beplantet med et virvar af hvide sorter, som menes at være plantet i 1921 på en jordbund af både sten og rødt ler med underliggende kalksten. Marken er beliggende ved El Maderal lige syd for grænsen til Toro, hvilket efterfølgende fik Alvar til at opsøge marker ved det nærliggende Arribes, hvor de stejle granit- og sandholdige skråninger med det store indhold af mica kan få de gamle lokale druesorter til at udtrykke en helt særlig elegance og friskhed.

Det er netop her, at Alvar laver sine andre enkeltmarksvine som Las Vidres og Yavallo samt den hyper-elegante Camino de los Arrieros

Atypiske spanske vine, som bør opleves.

These are fresh wines with good acidity; they are a different, more elegant style of Toro. A name to follow.
- Luis Guttierrez, The Wine Advocate