



Tinto Barrica 2022

Producent:	Joaquin Rebolledo
Område:	Galicien
Land:	Spanien
Alkohol:	13,5
Drue:	Mencia

Rebolledos Tinto Barrica er en kraftfuld og lagringsværdig Mencia frembragt fra skiferholdige, sydvendte skrånninger i Valdeorras. I forhold til den almindelige "Mencia" forekommer denne mere koncentreret og moderne i stilen.

Rebolledo har været en af forgængerne for at få Valdeorras på det spanske "vinkort."

Godt nok er Valdeorras som nævnt stadig ukendt for flertallet, men da Rebolledo etablerede sine første vinmarker i 1978, var Valdeorras totalt ukendt land! Dengang syntes naboerne, han var skør. For at plante lavtydende druesorter beregnet til kvalitetsvine, som erstatning for sorter med høj volume tiltænkt billige vine, var absolut ikke kotyme dengang.

I dag ser det helt anderledes ud.

Vinstokkene står plantet på sydvendte skrånninger på vinmarker, der strækker sig op til 700 meters højde, hvilket medfører store temperaturforskelle på dag og nat. En stor fordel, såfremt man ønsker at producere friske og saftige vine, som det er tilfældet hos Rebolledo.

Al høst og den efterfølgende selektering er foretaget ved håndkraft, hvorefter vinen er gæret under temperaturkontrollerede forhold på stål. Under macerationen omrøres mosten to gange dagligt, hvorefter vinen lagres på 300 liters franske egetræsfade inden frigivelse.

Vinbeskrivelse:

Tinto Barrica er en semi-moderne galicisk rødvin, hvor koncentreret frugt forenes med et diskret fadpræg.

Den mørkrøde farve efterfølges af intense aromaer af modne hindbær, blåbær, brombær, chokolade, lakrids, vanilje og en



balsamisk undertoner.

Smagen følger på afbalanceret vis flot op, hvor koncentreret frugt går hånd i hånd med en saftig syre og en lang eftersmag, hvor man fornemmer smidige tanniner og et snert af fad.

Druesammensætning:

Mencia

Beskrivelse af producenten

Valdeorras er stadig ret ukendt land for flertallet af vinnydere. Beliggende i Ourense-provinsen ved floden Sil godt 50 km nord for grænsen til Portugal og ca. 200 km øst for Atlanterhavet markerer Valdeorras dog den østlige indgang til Galicien. Her stortrives druesorterne Godello og Mencia på de skifer- og granitholdige skrån timer.

Rebolledo har været en af forgængerne for at få Valdeorras på det spanske "vinkort."

Godt nok er Valdeorras som nævnt stadig ukendt for flertallet, men da Rebolledo etablerede sine første vinmarker i 1978, var Valdeorras totalt ukendt land! Dengang syntes naboerne, han var skør. For at plante lavtydende druesorter beregnet til kvalitetsvine, som erstatning for sorter med høj volume tiltænkt billige vine, var absolut ikke kotyme dengang.

I dag ser det helt anderledes ud.

Vinstokkene står plantet på sydvendte skrån timer på vinmarker, der strækker sig op til 700 meters højde, hvilket medfører store temperaturforskelle på dag og nat. En stor fordel, såfremt man ønsker at producere friske og saftige vine, som det er tilfældet hos Rebolledo.