



Ribera del Duero, Vendimia Seleccionada, magnum 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.

Markerne ligger i helt op til 1.000 meters højde, hvor vinstokkene er begünstiget 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.

Tidligere årgange har fået farligt flotte anmeldelser - se bare her:

TESTVINDER ★★★★★ | Gastromand (2017)
'BEDST I TEST. Munden er silkeblød og tyktflydende med fine tanniner og engleblid syre. **Glimrende, ganske enkelt**'

TESTVINDER ★★★★★ | Ekstra Bladet (2017)
'UGENS BEDSTE KØB. Tempranillo fra Ribera del Duero. Frisk i udtrykket med masser af sorte bær, tobak, mocca og vanilje i



*smagen. Pæn koncentration men meget venlig og ligefrem med en flot lang krydret afslutning. **Meget vellykket vin***

★★★★★ | Gastro (2016)

'Jeg har lyst til et glas mere ... og et mere'

★★★★★ | Vinstyrke2 (2016)

'Et fremragende glas til prisen'

★★★★★ | Ekstra Bladet (2016)

'Masser af brombær, mocca og vaniljenoter i smagen. Fin struktur. Lang krydret og lidt tør afslutning'

Vinbeskrivelse:

Bodegas Resaltes 'Vendimia Seleccionada' oser af indsmigrende toner af bærkompot, røde blomster, blyant, tobak og knuste sten.

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

En harmonisk, "pæn" og imponerende letdrikkelig Ribera del Duero.

Druesammensætning:

100% Tempranillo

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 kælderen. 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.