



Ribera del Duero, Gran Resalte 2020

Producent: Bodegas Resalte de Peñafiel
Område: Ribera del Duero
Land: Spanien
Alkohol: 14,0
Drue: Tempranillo

Gran Resalte er Bodegas Resaltes topvin lavet fra ca. 70 år gamle vinstokke plantet på højtbeliggende marker i Ribera del Duero.

Vinen laves kun i særligt gode årgange og kommer fra lavtydende vinstokke på små plots, som vinificeres separat for til sidst at blive "blended" til den endelige vin.

Denne kommer selvfølgelig fra håndhøstede druer med en efterfølgende nænsom selektering af druerne. Man benytter sig af koldmaceration ved 8 grader i 5 dage og en efterfølgende temperaturkontrolleret gæring i 25 dage. Under gæringen foretages hyppige omrøringer, inden vinen omstikkes til nye fade til den malolaktiske gæring. Slutteligt lagrer vinen i 24 måneder på nye franske fade af bedste kvalitet.

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 flaskerne under vakuum for at mindske risikoen for bakterier.

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

Vinbeskrivelse:

Gran Resalte er en koncentreret, struktureret og langlevende



Ribera del Duero-vin.

Vinen fremstår mørkrød i glasset med kraftige aromaer af mørke bær, læder, blomme, røg og vanilje.

I munden har den koncentreret, blød frugt med ungdommelige, let støvede tanniner og en særdeles lang, afbalanceret eftersmag.

Et brag af en moderne spansk vin, der uden tvivl vil udvikle sig positivt 5-10 år fra høståret.

Druesammensætning:

100% Tempranillo

Vinous:

94 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.