



Ribera del Duero, Expresión Resalte 2018

Producent:	Bodegas Resalte de Peñafiel
Område:	Ribera del Duero
Land:	Spanien
Alkohol:	14,5
Drue:	Tempranillo

Expresión Resalte laves kun i de bedste årgange og er en moderne fortolkning af Ribera del Duero - lavet fra minimum 40 år gamle "bush-vine" vinstokke plantet på højtbeliggende marker i Ribera del Duero.

Årgang 2018 er en årgang, som er væsentlig mere kølig end normalen. Dette resulterede i en mere frisk vinstil med større grad af lethed end ellers.

Man håndhøster druerne med en efterfølgende nænsom selektering af druerne.

Man benytter sig af koldmaceration ved 8 grader i 5 dage og en efterfølgende temperaturkontrolleret gæring i 20 dage. Ret hyppige overpumpninger foretages, inden vinen slutteligt lagres i 18 måneder på 90% fransk eg og 10% amerikansk eg, hvor typisk 1/3 er nye - alt afhængig af årgangen.

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 på 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:

Expresión Resalte 2018 er finessefuld med flot syrerygrad.

Vinen åbner med intense aromaer af røde kirsebær, blommer, sorte oliven, tobak, lakrids og et diskret fadpræg.

Righoldigt og cremet smyger den givende frugt sig blødt over tungen, før den lange eftersmag med de velsmurte tanniner og flotte syre sikrer balancen.

En pleaser af en poleret og moderne udgave af en spansk rødvin, som tager flertallet med storm.

Druesammensætning:

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.

Vinficeringen 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.