

2020 BODEGAS TÁBULA DAMANA 5, RIBERA DEL DUERO D.O. TEMPRANILLO

SPANIEN, RIBERA DEL DUERO



Intens, frisk og behagelig

Dyb, kirsebærrød farve i glasset. En intens duft af friske og balancerede røde bær med krydrede hints. Sødme fyldt, frisk og frugtig i munden med en balanceret syre og behagelig eftersmag.

Nyd vinen til grillet blæksprutte, Manchego-ost, grillet kylling, steak, filet mignon eller uden tilbehør. Serveringstemperatur: 16-18°C.

Fremstilling

Druerne dyrkes bæredygtigt og høstes i hånden. Vinmarken ligger mellem 800 og 1000 meter over havets overflade, og jordbunden består af jernholdigt ler, skifer. Efter ankomst til vineriet afstilles druerne, presses og udblødes ved kontrolleret temperatur. Alkoholisk og malolaktisk gæring sker i tanke af rustfrit stål. Lagringen tager fem måneder og sker i 80% franske og 20% amerikanske egetræsfade.

Om Producenten

Bodegas Tábula blev grundlagt i 2002 på initiativ af en gruppe erhvervsfolk, der var forbundet til fødevarerbranchen. Bodegas Tábula ligger i hjertet af Ribera del Duero og med de differentierende karakteristika, respekten for frugten og en søgen efter essensen i jordbunden fødes deres vine i vinmarken. Vinmarkernes privilegerede beliggenhed sammen med en begrænset produktion, høstprocessen, udvælgelse af druerne og selve vinfremstillingen gør Bodegas Tábulas vine enestående og ikke til at forveksle med andre.

92 point

James Suckling

90 point

Wine Enthusiast

90 point

Guía Peñín



VinAvisen