Varenummer: 0521193

2008 MONASTERIO DE LAS VIÑAS RESERVA

SPANIEN, ARAGON



Fløjlsblød og struktureret

Denne Reserva er purpurrød i glasset med en intens kerne. En kompakt krydret klassevin, der i smagen og duften byder på peber, sorte kirsebær og modne blommer. Dette er en fløjlsblød vin med en flot struktur og fine afrundede tanniner fra de 12 måneder på egetræsfade og en lang vedvarende afslutning.

En herlig ledsager til kraftfulde koncentrerede retter, gerne af oksekød og vildt. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør ● — ○ — ○ — ○ — ○	Sød
FYLDE	Let ○ — ○ — ○ — ● — ○	Kraftig

Fremstilling

Denne vin er fremstillet på 70% Garnache, 20% Tempranillo og 10% Cariñena alle høstet tidligt om morgenen. Druerne er høstet i hånden fra mere end 35-40 år gamle vinstokke, hvilke sker i slutningen af september. Efter en kold opblødning ved ca. 6 grader i 96 timer, gæres druerne i 8 dage i ståltanke. Det sker under kontrollerede temperaturer på ca. 28. grader for at udtrække alle vinens kvaliteter og nuancer. Efter endt gæring lageres vinene separat på egetræsfade i 12 måneder. Herefter stikkes vinen fra de bedste fade sammen, tappes og lageres yderligere 24 måneder på flasken.

Om Producenten

Monasterio de las Viñas vinmarker er beliggende 5-800 meter over havets overflade, og består primært af store sten samt grus, understøttet af et lag ren ler, der er med til at holde på den sparsomme nedbør, der falder i området. Området oplever ekstreme tempe-raturer, lange varme somre samt den kølende lokale Cierzo-vind. Alt sammen faktorer, der er med til at skabe saftige og kraftige vine, fremstillet på druer, der har kæmpet for næring, og derfor byder på intense og karakterfulde vine.