

2007 MONASTERIO DE LAS VIÑAS GRAN RESERVA

SPANIEN, ARAGON



Fyldig og kompleks

Denne fremragende Gran Reserva har en flot næsten lilla farve i glasset med en helt mørk purpurrød kerne. Smagen byder på modne frugter som sorte kirsebær og brombær. Her er noter af nødder og vanilje fra egetræsfadet. En fyldig og kompleksvin der fylder munden, byder på bløde afrundede tanniner og en elegance man sjældent møder. En vin i fuldendt balance med masser af potentiale og fremtid.

En oplagt ledsager til vildt, kraftig oksekød og de bedste modne oste. Serveringstemperatur: 16-18°C.



Fremstilling

Denne vin er fremstillet på 60% Garnache, 30% Tempranillo og 10% Cariñena. Druerne høstes tidligt om morgenen i hånden fra 40-50 år gamle vinstokke. Efter en kold opblødning ved ca. 6 grader i 96 timer, gæres druerne i 8 dage i ståltanke under kontrollerede temperaturer på ca. 28 grader for at udtrække alle vinens kvaliteter og nuancer. Efter endt gæring lagres vinene 24 måneder på en nøje udvalgt blanding af fransk og amerikanske egetræsfade. Kun vin fra de bedste fade udvælges til den endelige vin, der efter sammenstikning tappes, og lagres yderligere 36 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 temperaturer, 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.