

# 2008 O. FOURNIER SPIGA RIBERA DEL DUERO

SPANIEN, RIBERA DEL DUERO



## Struktureret og frugtig

I glasset er 2008 Spiga dyb kirsebærrød med fine violette kanter. Duften og smagen er intens og byder på masser af sorte frugter som solbær og brombær, krydderier og lidt cedertræ fra fadlagringen samt fine florale noter. I munden føles vinen struktureret og frugtig. En vin med vedvarende tanniner og en lang vedvarende let krydret afslutning.

Server 2008 Spiga til rødt kød, lam eller medium stærke oste.  
Serveringstemperatur: 16-18°C.

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

## Fremstilling

Tinta del País, også kendt som Tempranillo, er druen, der lægger rygrad til denne dejlige vin. De nøje udvalgte druer er høstet i hånden fra marker beliggende 800-850 meter over havets overflade. Høsten er foretaget i begyndelsen af oktober måned ved optimal modenhed. Ved høsten lægges druerne i kasser med 18 kg i hver for at sikre, at druerne ankommer hele til vineriet.

Ved ankomst til vineriet presses halvdelen af druerne forsigtigt, inden de gennemgår en 25-30 dage lang malolaktisk fermentering. Fermenteringen foregår i egetræsfade, hvoraf halvdelen er nye. Efter fermenteringen lagres vinen i 13 måneder primært på franske egetræsfade, inden vinen tappes ufiltreret på flaske.

## Om Producenten

Den oprindelige vingård blev bygget i 1979, et par år før appellationen Ribera del Duero D.O. blev oprettet i 1982, men de ældste vinmarker er plantet helt tilbage i 1946. Siden 2002 har vingården været ejet af O. Fournier, som har opkøbt flere marker i området med henblik på at fortsætte udviklingen af sine vine og blive en af de førende vingårde i Ribera del Duero.

Dominio Forunier består i dag af 105 hektar, hvoraf de 60 hektar er beplantet med vinstokke. Den vigtigste druesort er Tinta del País, der også er kendt som Tempranillo. Derudover er der en mindre del Merlot-druer.

Jordbunden i området består primært af mineralfattige småsten og sand med et lag af ler i 60-100 cm dybde. Kombinationen af småsten og sand giver en god dræning af vinmarkerne, og samtidig sikrer lerlaget en vis fugtighed. Alt sammen er det med til at skabe druer, der har måtte kæmpe for næring, og derfor viser stor intensitet og typicitet. Her er vine med masser af power og kvalitet til sidste dråbe.



Ekstra Bladet

92 point

DinVinGuide