SKJOLD BURNE

Varenummer: 0551039

2015 BODEGA ALVIDES ROBLE RIBERA DEL DUERO D.O.

SPANIEN, RIBERA DEL DUERO



Fyldig, intens, koncentreret.

Alvides Roble er dyb klar og intens rød i glasset. Bouqueten er fyldig med stor intensitet. Der er solbær, mørk lakrids og let mineralske undertoner i duften. I ganen er vinen koncentreret, harmonisk og lækker blød med modne tanniner og en syre, der gør afslutningen frisk og ren.

Nyd vinen til grillet kød, risotto, modne oste, pizza eller spanske tapas. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Alvides Roble er lavet på Tempranillo-druer, som høstes fra 35 år gamle vinstokke, der ligger i 810 meters højde med kalk- og lerholdig jord. Vinmarkerne overvåges nøje, og høsten finder sted præcis på det tidspunkt, hvor druerne har opnået optimal modenhed. Høsten finder sted tidligt i oktober, og druerne høstes i hånden. Indenfor to timer efter høsten bringes druerne omgående til bodegaens kældre, hvor topmoderne udstyr til vinproduktion er til rådighed. Her behandles druerne, og den alkoholiske gæring finder sted. Under gæring pumpes vinen over flere gange i døgnet, hvilket gør vinen mere mørk og kraftfuld. Temperaturen og gæringen kontrolleres nøje, og når den første gæring er afsluttet, tømmes tankene, og den malolaktiske gæring skal starte. Den malolaktiske gæring finder sted ved en konstant temperatur på 20°C i en periode på 22 dage under nøje overvågning. Herefter hældes den ufiltrerede vin på egetræsfade fra Bordeaux, hvor den modner i 6-8 måneder.

★★★★★ **92 point**

VinAvisen — James Suckling