

2013 ALFREDO SANTAMARÍA ARIAS SELECCIÓN ESPECIAL CIGALES D.O.

SPANIEN, D.O. CIGALES



Frugtig, spændende og lækker

Alfredo Santamaria 2013 Tempranillo Selección Especial Cigales D.O. er dyb rødlilla i glasset og trækker flotte gardiner. Bouqueten er intens og aromatisk med frugt, krydderier og træ. Vinen smelter nærmest i ganen med sin behageligt fede frugtsmag. De tydelige tanniner afslutter vinen til UG. Lad vinen hvile mindst 48 timer efter en eventuel transport og opbevar den et køligt sted ved 14,5 - 16°C.

Dekanter gerne vinen inden servering og server den til tapas, spansk skinke, modne oste, rødt kød, grill eller helt i familien Santamarias ånd til en lækker søndagssteg i familiens skød.

Serveringstemperatur: 16-18°C.



Fremstilling

Tempranillo-druerne høstes manuelt og bringes til vineriet, hvor de afskilkes. Udblødningen finder sted med drueskaller i 15-20 dage. Gæringen foregår under kontrolleret temperatur altid under 30°C, efterfulgt af den malolaktiske gæring ved 22°C med hyppig overpumpning af vinen. Modningen finder sted på amerikanske og franske egetræsfade i 18 måneder. Vinen er tappet den første uge af september 2015 altså to år efter høståret, og herefter ligger vinen yderligere i 18 måneder på flaske før den frigives til salg. Alfredo Santamaria Selección Especial 2013 kan købes 42 måneder efter høsten. Vinen er lavet som en hyldest til Alfredo Santamaria, og de anvendte druer er høstet fra vinstokke, som hans far satte ved Alfredos fødsel 70 år tidligere.

1 Guldmedalje

C.M.B. 2017



VinAvisen

91 point

James Suckling



Gastroland



FinansBureauet



Smag på vin