

# 2012 DOMINIO FOURNIER RESERVA

SPANIEN, RIBERA DEL DUERO



## Kompleks og vedvarende

Intens kirsebærrød i glasset. Intens og kompleks duft med et mix af moden frugt med noter af sort lakrids efterfulgt af vanilje og krydderier fra fadlagringen. Behagelig, silkeblød smag og utrolig rund med veludviklede tanniner.

Server vinen til rødt kød eller stærke oste. Serveringstemperatur: 16-17°C.

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

### Fremstilling

Tinta del País, også kendt som Tempranillo, er druen, der lægger rygrad til denne dejlige vin. Druerne høstes manuelt og hver mark for sig. Druerne sorteres ligeledes i hånden. Inden alkoholisk gæring udblødes druerne med tørre. Denne nyskabende proces gør det muligt at udtrække de sødeste og mest aromatiske tanniner og derved opnå vine med mere farve, fylde, kompleksitet og styrke. Efter udblødningen, som varer 25 dage, presses druerne let og hældes i rustfri ståltanke og egetræsfade, hvor de gærer med daglig omrøring, som blødgør vinen yderligere. Herefter hældes vinen på træfade og gennemgår anden gæring ligeledes med jævnlig omrøring. Inden den endelige vin blandes, lagrer vinen minimum 18 måneder på franske egetræsfade.

### 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 Fournier 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.



VinAvisen

18/20 point

Forlaget SMAG