

2014 VIRTUS RIBERA DEL DUERO D.O.

SPANIEN, RIBERA DEL DUERO



Blød og intens

I glasset er vinen flot kirsebærrød. Duften er intens med noter af rød frugt og alle Tempranillo-druens karakteristika omsluttet af lakrids og krydderi. Smagen er rund med en silkeblød struktur. Fine, søde tanniner, som i samspil med den harmoniske syre giver vinen en dejlig lang eftersmag.

Server vinen til simreretter, pastaretter, steg eller bløde oste.

Serveringstemperatur: 16-18°C.

Fremstilling

Vinstokkene står i sandet lerjord, som sørger for friskhed i de nederste lag af underjorden. Her finder rødderne den nødvendige mængde vand for at modne druerne langsomt, så høsten kan udskydes, til druerne har opnået perfekt modenhed.

Virtus Ribera del Duero er fremstillet 100% på druen Tempranillo. Druerne er alle høstet ved håndkraft. Ved høsten lægges druerne i små bokse med 12 kg i hver for at bevare druerne hele, inden de ankommer til vineriet. Ved ankomst til vineriet nedkøles druerne til 4°C, hvorefter de gennemgår en grundig sortering og presses forsigtig. Drueskindet ligger med mosten i 7 dage ved 10°C. Herefter fermenteres druerne i rustfri ståltonke over en periode på tre uger. Efter fermenteringen lagres vinen i 12-14 måneder på franske egetræsfade.

Om Producenten

Virtus marker, som omkranser vineriet i Aldeayuso, blev plantet for mere end 30 år siden og er i dag symbolsk for Ribera del Duero, eftersom de var de første, der introducerede Trellis-systemet, hvor vinstokkene bindes op på et særligt hegn for at understøtte de tunge vinstokke og forhindre, at druerne når jorden.

Vinmarkerne dyrkes med fokus på økologi og manuelt arbejde. I begyndelsen af sommeren fjernes blade, så solens stråler får fri adgang til druerne. Der tyndes ud i klaserne, så kun de allerbedste og mest sunde druer er tilbage, når der høstes.

Virtus bærer appellationen Ribera del Duero D.O. der blev oprettet i 1982.

91 point

Vinous



Flaskehalsen

90 point

James Suckling



VinAvisen