

2011 MONASTERIO DE LAS VIÑAS CORONA DE ARAGON

SPANIEN, ARAGON, CARIÑENA



Tæt og fyldig

I glasset er vinen intens rød med fine lilla strejf. Op af glasset vælter en duft af violer, sorte kirsebær, blommer og cedertræ. I munden opleves vinen voluminøs, ren og frisk i smagen, hvor tonerne fra duften går igen og vinen frugtfulde smagsindtryk kommer tydeligt frem. Dette er en fuldendt vin med en lang intens smag, der fylder munden og bliver hængende.

En oplagt ledsager til intense gryderetter, vildt og medium kraftige oste. Serveringstemperatur: 16-18°C.

Fremstilling

Garnacha er det spanske og oprindelige navn på den drue, der i Frankrig kaldes Grenache. Garnacha- og Cariñena-druerne til denne vin er høstet i hånden i de tidlige morgentimer i slutningen af oktober måned, fra vinstokke som i gennemsnit er 40 år gamle og mest af alt minder om vinbuske pga. den begrænsede indgriben i stokkens naturlige vækst. Ved ankomsten til vineriet gennemgår druerne en kold maceration i 96 timer ved 6°C, for at trække så meget farve og smag ud af druerne som muligt. Dette er med til at sikre en frisk, frugtfyldt og farveintens vin med en flot mundfylde. Herefter gennemgår vinen en temperaturkontrolleret fermentering i 8 dage på rustfrie ståltanke ved 26°C, hvorefter vinen ligger med druekvaset i 15-20 dage for at udtrække intensitet fra druerne. Til slut gennemgår vinen en fuld malolaktisk gæring på fade og lagres 5 måneder på franske egetræsfade, inden den gennemgår en let filtrering og tappes på flaske.

Om Producenten

Monasterio de las Viñas vinmarker er beliggende 5-800 meter over havets overflade, og består primært af store sten samt grus, understøttet af et lag ren ler, der er med til at holde på den sparsomme nedbør, der falder i området. Området oplever ekstreme temperaturer, lange varme somre samt den kølende lokale Cierzo-vind. Alt sammen faktorer, der er med til at skabe saftige og kraftige vine, fremstillet på druer, der har kæmpet for næring, og derfor byder på intense og karakterfulde vine.