

2014 SEÑORÍO DEL BIERZO MENCÍA RED

SPANIEN, BIERZO

Rund, blød og fyldig

Señorío del Bierzo red har en tiltalende kirsebærrød farve. Aromaer af vilde bær og noter af underskov blandes med lette mineralske hints. Smagen er frisk og ligeledes præget af de vilde bær. Eftersmagen er behagelig og frisk.

Server vinen til lettere retter med kød, det kan være med både kalve- og kyllingekød.

Serveringstemperatur: 15-15°C.

Fremstilling

Druerne til vinen, som er lavet 100% på Mencía, vokser på vinstokke, der er mellem 90 og 100 år gamle. Vinstokkene står på marker beliggende i 450-600 meter over havoverfladen, hvor jordbunden består af ler og skifer. Efter en nænsom høst i hånden køres druerne til vineriet, hvor de hele druer gærer med 25% af stilkene. Gæringen finder sted i store tanke af beton og tager 25 dage. I stedet for den traditionelle omrøring, hvor mosten pumpes over, sker der en let omrøring. Herefter sættes den malolaktiske gæring, som tager 14 dage, i gang. Efter endt gæring lagres vinen på franske egetræsfade.

Om Producenten

Vinos Guerra blev grundlagt i 1879 af Antonio Guerra, som var apoteker. Antonio Guerra var en yderst visionær mand, som var i stand til at forstå og værdsætte potentialet i vinmarkerne i Bierzo længe før nogen anden. Vinos Guerra brugte revolutionære vinfremstillingsteknikker og markedsføring længe før ordet var opfundet og viste verden, hvor god vin der kunne fremstilles i Bierzo. Vinstokkene stod langs pilgrimsruten til Santiago de Compostela på solrige skråninger, og Vinos Guerra rådede både dengang og i dag over den nyeste og bedste teknologi. Da vinlusen havde udryddet store dele af vinstokkene, deltog Vinos Guerra aktivt i arbejdet med at genbeplante markerne og var dermed med til at definere det nye Bierzo.

92 point

Flaskehalsen

