2014 VIÑA RUFINA CRIANZA TEMPRANILLO

SPANIEN, D.O. CIGALES

Intens og udtryksfuld

Vinen fremstår med en flot rubinrød farve i glasset med lilla, næsten blålige reflekser. Duften, som er yderst tiltalende og aromatisk, er intens og fyldt med frugt. Den rige frugt fra duften går igen i smagen blandet med noter af eg, krydderier og vanilje. Den samlede oplevelse er en velbalanceret vin med god struktur og en behagelig eftersmag.

Server vinen til et udvalg af spanske pølser, grillet kød eller rødt kød. Serveringstemperatur: 18-20°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Vinen er lavet på 100% Tempranillo, som dyrkes på vinstokke, der er 30-40 år gamle. Selvom en del af vinfremstillingen er mekaniseret, foregår høsten i hånden, hvor druerne udvælges nøje netop for at sikre bedre kvalitet i det færdige produkt. Høsten starter i slutningen af september efter adskillige analyser af druerne for at afgøre druernes modenhed. Klaserne klippes med nænsomhed af i hånden og transporteres til vineriet hurtigst muligt for at bevare druerne så intakte som muligt. Efter ankomst til vineriet foretages yderligere en nøje udvælgelse af de bedste drueklaser, som afstilkes og presses let. Druemost og -kvas hældes på rustfrie ståltanke, hvor den alkoholiske gæring foregår ved kontrolleret temperatur på mellem 28 og 32 C i løbet af ca. 10 dage. Vinen sies fra kvaset, hvorefter den malolaktiske gæring foregår ved 19-22 C. Efter endt gæring lagres vinen 14 måneder på egetræsfade.

Om Producenten

Bodegas Santa Rufina ligger i Cubillas de Santa Marta i Valladolid og hører under oprindelsesbetegnelsen D.O. Cigales. Firmaet er et familieforetagende, som blev grundlagt i 1997. Deres vine kom dog først på markedet i 2003. Vinhuset har over 90 ha vinmarker, hvoraf 80% er beplantet med Tempranillo, 10% med Merlot, 5% med Cabernet Sauvignon og de resterende 5% med de to hvidvinsdruer Verdejo og Albillo. Vinmarkerne ligger alle omkring vineriet, hvilket reducerer transporttiden fra druerne bliver høstet til de modtages og bearbejdes på vineriet. Jorden består af sand, kalksten og hvidt ler. Både klimaet med høje temperaturforskelle fra nat til dag og de stenede jordbundsforhold, som i løbet af natten afgiver den varme, som jorden har suget til sig i løbet af dagen, gør vinmarkerne særdeles velegnede til dyrkning af druer.

2 **Sølvmedalje**
C.M.B. 2018

Bedste køb
Flaskehalsen

★★★★★★
Flaskehalsen

★★★★★
VinAvisen

OSKAR DAVIDSEN & CO
Wine and spirits since 1888