



## Dominio del Águila - Albillo Viñas Viejas

Filosofi:	Økologisk
Sertifisering:	CECyL
Druetyper:	Albillo
Opprinnelse:	Ribera del Duero

>70 år gamle vinstokker, seleksjon av kun de minste klasene med moden Albillo, fottråkking, lang fermentasjon med naturlig gjær på nøytrale franske fat, opp til 10 mnd. Ytterligere 12-14 mnd på bunnfall, uten omrøring eller omstikking, tappes ved hjelp av gravitasjon, når vinen er klar for det.

Varenummer:	10955301
Volum:	0,75 l



Jorge Monzón gikk i lære hos Domaine La Romanée-Conti og har jobbet i kjellerne til Vega Sicilia. Han har lært av de beste, og bruker kunnskapen fornuftig; i fjellandsbyen der han vokste opp sto kulturarven i fare for å forsvinne, utenlandske investorer ville kjøpe opp eldgamle parseller og plante mer effektivt. Heldigvis vil de innfødte heller selge til lokale Jorge, som nå kontrollerer 66 hektar med gamle parseller, flere upodete opp til 150 år gamle. Dypt ned i en utgravd kalksteinkjeller fra 1400-tallet lager han og kona, Isabel Rodero, overbevisende og tradisjonelle viner. Med et ekstremt fokus på vinmark og tradisjonelle burgunderske metoder - manuell innhøsting, helklasefermentering, spontanfermentering på betong og franske fat, forsiktig ekstraksjon, flytting av vin ved hjelp av gravitasjon heller enn pumping - setter de en helt ny standard for Ribera del Duero. De druene Jorge ikke bruker til egen produksjon selges til Vega Sicilia.