



Dominio del Águila - Canta la Perdiz

Filosofi:	Økologisk
Sertifisering:	CECyL
Druetyper:	Tempranillo m.fl.
Opprinnelse:	Ribera del Duero

Sørvendt enkeltvinmark på 980 m.o.h. i La Aguilera, lagvis og kalkrikt jordsmonn med upodete stokker, 100 - 150 år gamle, håndplukket, hele klaser av Tempranillo, Cariñena, Bruñal, Bobal, Albillo og andre, spontanfermentert i betongtank, forsiktig ekstraksjon - fottråkket, forflytting av vin ved hjelp av gravitasjon, 30 mnd modning på franske fat. Uklaret, ufiltrert, tapping ved hjelp av gravitasjon.

Varenummer:	10955201
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.

Natural Selections AS
terje@naturalselections.no
trond@naturalselections.no


Natural Selections