



## Dominio del Águila Peñas Aladas Grand Reserva

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

Peñas Aladas, "bevinget stein", er en gruppe små og steinete vinmarker godt over 100 år gamle, omkranset av furuskog ovenfor La Aguilera. Som i andre gamle vinmarker finner vi her en miks av druetyper, 85% Tempranillo, resten miks av Cariñena, Bruñal, Bobal, Albillo, Garnacha og andre. Håndplukket, fottråkket, ko-fermentering av hele klaser i ståltank før omstikking til franske fat for 51 mnd lagring i dyp, kjølig kalkstenskjeller. Uklaret, ufiltrert, tappet ved hjelp av gravitasjon.

Varenummer:	10954901
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](mailto:terje@naturalselections.no)  
[trond@naturalselections.no](mailto:trond@naturalselections.no)

  
Natural Selections