



Dominio del Águila Reserva

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

>85 år gamle vinstokker i en nordvendt, kalkholdig vinmark, bush wines Tempranillo ko-fermentert med en liten andel andre druer naturlig forekommende i vinmarken, fottråkking, helklasefermentering spontant, lang fermentasjon og maserasjon på ståltank, forsiktig ekstraksjon (pigeage), 35 mnd. modning på fat. Uklaret og ufiltret, tappes ved hjelp av gravitasjon.

| | |
|-------------|----------|
| Varenummer: | 10955101 |
| 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