

Trasnocho - Rioja 2014

Bodegas Remírez de Ganuza

Trasnocho-cuvéen er et resultat er 20 års eksperimenter i kælderen, hvor man har forsøgt at udvikle nye metoder til at lave vin. Ét af de bedste metoder gik ud på langsomt at presse vindruerne med en stor vandsæk. Det frigiver 70% af den druemost som sidder i drueskallerne, som ellers ville gå til spilde. Fernando Remírez forklarer selv at metoden fremhæver vinens dyder, fremfor de mere astringente, grønne og fejlbehæftede noter, som en normal presning kan føre med sig. De beslutte at dedikere en cuvée til denne særlig presse-metode, for virkelig at fremvise betydningen.

Efter presning og gæring lagres vinen på franske egetræsfade i 20 måneder, hvorefter den flaskes og lagres i kælderen under vingården, indtil den er klar til at komme på markedet. I glasset er frugten mørk og moden, og suppleres af både krydderier og en røget fornemmelse, som er med til at gøre smagsbilledet sig så imponerende og mastodontisk, som det er velsmagende og uimodståeligt.

Land	Spanien
Område	Rioja
Alkoholprocent	13.5%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Tempranillo