



# Erre Punto Rioja 2020

## Bodegas Remírez de Ganuza

Erre Punto er en ung og frisk vin fra Remírez de Ganuza. I glasset strømmer det ud med en helt utrolig frisk frugtforfømmelse, en kvalitet som stammer fra måden vinen er produceret på. Man har med denne vin anvendt *carbonisk maceration*. En teknik hvor man starter gæringen af vinen inden i druerne, uden at knuse dem først. Det giver en vin som er utroligt frugtig, og blød i sin tekstur.

Anvender carbonisk maceration man den på den aggressive Tempranillo-drue, bløder man op for tannin og hiver frugtudtrykket frem i forgrunden. Det er en fantastisk måde at lave en drikkeklar Tempranillo-vin, uden at den først skal have fadlagring, og det åbner nogle helt nye anvendelser for vinen. Normalt ville kraftig Tempranillo-vin skulle serveres til intense retter, for at komme til sin ret. Men denne kan du servere som aperitif, til lettere retter eller bare som et samtale-glas når middagen er overstået.

Vinen er lavet på et blend af 85% Tempranillo, 5% Grenache, 10% Viura & Malvasia.

En vin som er ligedele unik og uimodståelig.

Land	Spanien
Område	Rioja
Alkoholprocent	13.5%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Tempranillo, Grenache, Viura, Malvasia

Guía Peñín  
**90 point**