



Ribera del Duero - Pago de Carraovejas 2019

Bodega Pago de Carraovejas

Langs Duro-flodens breder gror Bodega Pago de Carraovejas deres druer. Markerne står 850 meter over havet, og denne højde er med til at sænke temperaturen tilpas nok, til at man opnår den perfekte balance i vinen. Om dagen suger druerne sol og varme til sig fra oven, og fra solens refleksioner i Duoro-flodens vand. Når mørket falder på, køles druernes ned igen, og modningsprocessen går i dvale. Denne vekselvirkning sikrer en lang og vedvarende modningsproces, som er altafgørende for at lave Tempranillo-vin af høj kvalitet.

Druerne gennemgår en afsindigt grundig selektionsproces. Først på stokken, hvor man udelukkende høster druer, som har opnået en perfekt modning. Alt som måtte ramme ved siden af skiven, det kasseres. Herefter sorteres der igen i vineriet, hvor man med michelin-pincet-nøjagtighed fjerner druer og klaser med fejl. Der gæres med druernes egen gærkultur, så vinen, med gårdens egne ord, gennemsyres af Carraovejas dalens karakter og udtryk.

Vinificeringen sker i en blanding af temperaturregulerede ståltanke og franske egefade. Herefter ledes vinen over på en kombination af nye og let brugte franske og amerikanske fade, hvor vinen lagrer i 12 måneder og opnår sin tætte, fyldige og harmoniske stil.

Vinen laves på et blend af 93% Tempranillo, mens resten udgøres af 4% Cabernet Sauvignon og 3% Merlot.

I glasset udtrykker den sig med noter af solmodne blommer, brombær, lakrids, lidt krydderier og et strejf af fadpræg. En vin som er fyldig og harmonisk, og som vil gå lige så godt til mad som til gode samtaler.

Land	Spanien
Område	Castilla y Leon
Alkoholprocent	15%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin

Druer

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot

James Suckling

91 point

Jancis Robinson

17.5 point

Guía Peñín

93 point