

Finca Els Gorgs Penedès 2013

AT Roca

Lækker mousserende årgangsvin fra AT Roca. Med druer fra gamle stokke.

AT Roca står bag noget af de allerbedste mousserende vin i hele Spanien, og her får du en ekstra dejlig flaske boblende velsmag. Vinen tager sit navn fra marken, hvorfra Macabeo og Xarello-druerne er høstet fra, og hvor stokkene er mere end 60 år gamle. Det efterlader druer, med ekstra meget intensitet, hvilket tydelig fornemmes i den færdige vin.

Vinen lagrer først 8 måneder i en kombination af egetræsfade og rustfriståltanke inden den flaskes. I selve flasken lagrer vinen dog minimum 100 måneder inden frigivelse! En så lang lagring i flasken er normalt forbeholdt for nogle af de allerdyreste vine fra Champagne, men hos AT Roca stræber man ufortrødent efter den ypperste kvalitet.

I glasset fremstår Finca Els Gorgs flot og gylden, med en myriade af de fineste små bobler, der silkeblødt lægger sig på tungen. Duften er dejlig og imødekommende med hvide ferskner og briochebrød, diskrete noter af vanilje samt fløde og en smule røg. Vinen er uden tilsat sukker (dosage), men fremstår med masser af frugt, intensitet, cremethed og en forfriskende syre.

Et virkelig lækkert glas vin, hvor man får pengene får kvalitet i overflod.

Land	Spanien
Område	Catalonia
Alkoholprocent	12%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Mousserende
Druer	Macabeo, Xarello

Robert Parker
93 point