

Esporreres Montsant 2019

AT Roca

Fra AT Rocas nye vingård i Montsant, knap 170 km. vest fra Barcelona i Catalonien, kommer her en let og læskende rødvin på Grenache.

Druerne kommer fra en vinmark hvor stokkene er plantet i 1986 - området kan dog dateres helt tilbage til 1200-tallet, hvor Kartusianske munke oprindeligt brugte parcellen til landbrug. Markens højeste punkt når 730 meter over havets overflade og jordbunden består af næringsfattig og veldrænet skifferjord. Når stokkene skal kæmpe for at skaffe sig næring, bruger de udelukkende energien på at producere velsmagende druer, fremfor at gro lange grene og grønne blade. Så her, i denne barske jord, er forholdene helt optimale til at gro vindruer.

Marken hælder desuden mod nord-øst, så det er kun eftermiddagssolens stråler, som får lov at nå marken. Det er en fordel i solrige og varme områder som Montsant, hvis man gerne vil producere elegant og liflig rødvin. Og ja, det vil AT Roca meget gerne.

Vinen lagrer 12 måneder i 500-liters franske egetræsfade, for at give den en silkeblød og rund tekstur.

I glasset danser røde- såvel som mørke bær rundt imellem hinanden, hvor det særligt er jordbær og brombær som markerer sig. Et strejf af vanilje og krydderier fra fadlagringen fornemmes og en pirrende syrlighed sætter streg under vinens friskhed.

Land	Spanien
Område	Catalonia
Alkoholprocent	13.5%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Grenache