

2009 VAL CONDE RESERVA

SPANIEN, UTIEL REQUENA

Blød og krydret

Vinen er flot dyb kirsebærrød i glasset. Dette er en fyldig og silkeblød vin i flot balance med god frugt og en behagelig krydret vedholdende smag. Enestående og krydret med tydelige toner fra de 18 måneder på egetræsfade.

Dette er en glimrende ledsager til pastaretter, en god oksesteg og modne oste. Serveringstemperatur: 16-18°C.



Fremstilling

Denne vin er fremstillet på 50% Tempranillo-druer og 50% Bobal-druer. Efter høsten gennemgår druerne en nøje udvælgelsesproces og fermenteres separat ved en kontrolleret temperatur på 28 grader. Efter endt gæring lagres vinen 18 måneder på amerikanske og franske egetræsfade og derefter 18 måneder på flaske inden vinen frigives.

Om Producenten

Vingården blev grundlagt i 1997 og er familieejet. Gården er beliggende i Utiel Requena DO, som ligger i den vestlige del af Valenciaområdet. Familien lægger en stor ære i at sikre, at områdets mange traditioner og karakteristika føres med over i den færdige vin, samtidig tilstræber man at være særdeles innovativ og følge med forbrugernes præferencer.

Bobaldruerne er meget karakteristiske for Utiel-Requena området. Faktisk er dette område, det eneste i verden, hvor denne drue dyrkes. Val Conde vinene er i dag blandet de mest kendte vine i området og har gennem årene fået flere udmærkelser.

