

2007 VAL CONDE GRAN RESERVA

SPANIEN, UTIEL REQUENA

Krydret og fyldig

Vinen er flot dyb kirsebærrød i glasset. Duften og smagen byder på blød moden frugt, flot fylde og silkebløde tanniner. Her er varme krydderier, der vidner om den lange fadlagring og en vin i flot fuldstændt balance.

Nyd dette mesterværk af en vin til en god rød bœf i godt selskab.
Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Fremstillet på er 50% Tempranillo-druer og 50% Bobal-druer der alle er høstet ved lavt udbytte fra 40 år gamle vinstokke. Efter høsten udvælges druerne nøje og kun de bedste druer anvendes til den endelige vin. Vinen gæres i 12 dage ved en kontrolleret temperatur på 28 grader. Efter endt gæring lagres vinen 2 år på amerikanske og franske egetræsfade, hvorefter vinen tappes og hviler endnu 3 år på flaske inden frigivelse.

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.

Bobal-druerne 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.

