



URSPRUNGSLAND
Spanien



Art. nr	Volym ml	Fl/krt
79493	750	6



Montecastro Cosecha

Ribera del Duero

Montecastro är en "boutique" vingård som drivs av teamet bakom en av Spaniens mest lysande stjärnor, Hacienda Monasterio. Med ett eget ID och en stark målmedvetenhet skapar vinmakaren Carlos de la Fuente en ny stjärna i Ribera del Duero.

— Mattias Németh

Årgång
2016

Alkohol
15% vol



DRUVOR

95 % Tinto Fino, 5 % Cabernet Sauvignon

TILLVERKNING/ODLING

Bodegas Montecastros samtliga lotter är belägna på några av de högsta höjderna i Ribera del Duero, 860 till 923 meter över havet. Det svalare klimatet på högre höjd ger en långsammare mognad av druvorna som växer på olika jordmåner beroende på läge. Man jobbar så naturligt och hållbart som möjligt och samtliga Montecastros vingårdar konverteras till ekologisk odling. Vid pressning av druvorna låter man ca 20% av klasarna vara hela. Efter jäsning och maceration som pågår i 25 dagar får vinet mogna i 17 månader på franska Allierfat.

KARAKTÄR

Den djupa bäriga doften har inslag av kryddig lakrits och lena eucalyptustoner. Den välbalanserade smaken har påtagliga men mjuka tanniner och den mörka frukten är koncentrerad och fyllig.

PASSAR TILL

Utmärkt till smakrikt kött som hängmörad entrecôte, lamm och vilt. Passar även till lagrade hårdostar.

OM PRODUCENTEN

Montecastro startade 2000 som ett projekt bland vänner passionerade för vin och vinodling. Deras drömmar om att producera ett toppmodernt vin från hjärtat av Ribera del Duero blev verklighet när de 2002 kunde plantera 27 ha vingårdar på fem olika lotter de lyckats förvärva inom de bästa lägena i Ribera del Duero. 2012 köptes Montecastro av Hacienda Monasterio som lät Peter Sissecks högra hand, vinmakaren Carlos de la Fuente, ta över vinmakningen och leda teamet på Montecastro. Skörden 2012 släpptes 2015 och blev startskottet för Montecastros växande kvalitetsrykte som boutiquevingård i Ribera del Duero.

GASTRODEV

Sans Frontères

Med reservation för ändringar
gastrodev.se

