



VIÑAS SERRANAS EL CANCHORRAL 2018

Art. nr 1030284

Pris 289,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Viñas Serranas

Ursprung Castilla Y Leon, Spanien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Rufete 60%, Aragonês, Calabres, Moscatel, Palomino, Cariñena, Rufete Blanco, verdejo negro

Alkoholhalt 12,5%

Sortiment Restaurang

Karaktär Komplex, elegant och aromatiskt vin med frisk syra och intensiva men välintegrerade tanniner. Frukten drar åt röda plommon och körsbär, med kompletterande toner av kryddor och örter och en floral toppnot. Avslutet är långt och välbalanserat.

Tillverkning Druvorna fick börja jäsa utan att krossas med hjälp av sin naturliga jäst i små ståltankar. Alla druvsorter fick jäsa tillsammans. Efter en macerationsperiod på 2 veckor flyttades vinet till ekfat för vidare lagring.

Lagring Vinet lagrades i 10 månader i äldre franska ekfat om 300 liter innan buteljering utan vare sig klarifiering eller filtrering.

Passar till Grillad secreto Ibérico med sötsyrlig rostad paprika och färska örter.

Information Sierra de Salamanca ligger cirka 20 mil väst om Madrid, nära gränsen till Portugal. Det är på grund av detta som druvan Rufete används, då den också är en komponent i vinerna från Douro. Där får den dock namnet Tinta Pinheira. El Canchorrall är en gammal enskild vingård belägen 800 meter över havet i utkanten av byn Monforte de la Sierra. Den är samplanterad med mestadels Rufete, men har även en liten del av bland annat Aragonês (Tempranillo), Calabres (Garnacha), Moscatel, Palomino och Cariñena. All odling utförs enligt ekologiska principer.



Om producenten

Viñas Serranas grundades 2017 av César Ruiz, Bosi Jimenez, Alberto Marin och Miquel Udina i dordogne-appellationen Salamanca i Spanien.

Området gränsar till Douro i Portugal som är känt för sitt dramatiska landskap som även fortsätter på den spanska sidan. Historiskt sett har vinerna från Salamanca haft en ganska robust och animalisk karaktär, men Viñas Serranas målsättning är att istället lyfta fram det eleganta och lätta anslaget. Inspirationen kommer dels från Beaujolais, där vingårdarna vilar på samma granitgrund som vi hittar i Salamanca, dels från den burgundiska filosofin att lyfta fram olika vingårdar och deras olika karaktärsdrag. Huvuddruvan är rufete och vingårdarna består till större delen av 100-åriga stockar.

Vinmakningen är återhållsam och vinerna jäser med stor andel hela klasar i tank innan de lagras på äldre franska ekfat. Användandet av svavel är väldigt lågt och de konverterar nu hela sin produktion till ekologisk och biodynamisk.