Dominio del Águila
Pícaro Tinto Viñas Viejas

Filosofi:	Økologisk
Sertifisering:	CECyL
Druetyper:	Tempranillo m. fl.
Opprinnelse:	Ribera del Duero

>60 år gamle vinstokker, selekterte parseller i fjellene rundt La Aguilera, kalk- og leireholdige vinmarker. Hele klaser, ko-fermentering av Tempranillo med noe Albillo, Garnacha og Bobal, i betong, kun naturlig gjær, 12-20 mnd modning i franske fat, ingen omstikking, ingen pumping, forflytting kun ved hjelp av gravitasjon.

Varenummer:	10955001
Volum:	0,75 l

Jorge Monzón gikk i lære hos Domaine La Romanée-Conti og har jobbet i kjellerne til Vega Sicilia. Han har lært av de beste, og bruker kunnskapen fornuftig; i fjellandsbyen der han vokste opp sto kulturarven i fare for å forsvinne, utenlandske investorer ville kjøpe opp eldgamle parseller og plante mer effektivt. Heldigvis vil de innfødte heller selge til lokale Jorge, som nå kontrollerer 66 hektar med gamle parseller, flere upodete opp til 150 år gamle. Dypt ned i en utgravd kalksteinkjeller fra 1400-tallet lager han og kona, Isabel Rodero, overbevisende og tradisjonelle viner. Med et ekstremt fokus på vinmark og tradisjonelle burgunderske metoder - manuell innhøsting, helklasefermentering, spontanfermentering på betong og franske fat, forsiktig ekstraksjon, flytting av vin ved hjelp av gravitasjon heller enn pumping - setter de en helt ny standard for Ribera del Duero. De druene Jorge *ikke* bruker til egen produksjon selges til Vega Sicilia.

Natural Selections AS
terje@naturalselections.no
trond@naturalselections.no

Natural Selections