



Viñas Serranas Cyclón Rufete

Årgång 2018

Art. nr 75677

Pris 159 kr

Storlek 750 ml

Producent Viñas Serranas

Ursprung Salamanca, Spanien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Rufete

Alkoholhalt 12,5%

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Rättfram och josig karaktär, med inslag av smultron, körsbär, kryddor och vilda örter. Piggas syror och lite lätt stjälkiga tanniner skapar en läskande känsla och klunkvänlig stil.

Tillverkning 80% av druvorna avstjälkades och 20% lämnades som hela klasar för att tillföra aromatisk komplexitet. Alla druvor krossades försiktigt och fick sedan jäsa med sin naturliga jäst i rostfria ståltankar. Efter en kortare macerationstid flyttades vinet över till ekfat för vidare lagring.

Lagring Vinet lagrades i 10 månader i äldre franska ekfat av olika storlekar innan det buteljerades utan klarifiering eller filtrering.

Passar till Dricks med fördel lätt kylt för sig självt, eller med charkuterier som till exempel fänkålssalami.

Om producenten

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

Området gränsar till Duoro 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.

