



Viñas Serranas Renvivas

Årgång 2018

Art. nr 79510

Pris 499 kr

Storlek 750 ml

Producent Viñas Serranas

Ursprung Salamanca, Spanien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Rufete 100%

Alkoholhalt 13%

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Intensivt fruktigt och örtigt vin, med tydliga toner av mogna hallon och röda körsbär, tillsammans med visst inslag av rostade kryddor och grillat kött. Vinet är medelfylligt med avrundade tanniner och en balanserad syra som lyfter smakerna i det långa avslutet.

Tillverkning Druvorna jäste tillsammans med 20% stjäklar i öppna jäskar av trä under låg temperatur. Endast druvornas naturliga jäst användes, och den försiktiga macerationen varade i cirka 2 veckor innan vinet flyttades över till ekfat för vidare lagring.

Lagring Vinet lagrades i 10 månader i en blandning av äldre franska ekfat om 300 liter, samt i använda större fat från firman Stockinger i Österrike. Vinet buteljerades utan klarifiering eller filtrering.

Passar till Rostad tomatsoppa med grillat bröd och olivolja.

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.



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.