



Vin
Rento



Producent
Renacimiento



Drue
100% Tempranillo



Årgang
2011



Lagring
18 mdr. på barrique



Flaskelagring
18 mdr.



Madsammensætning
Rødt kød, vildt, lam.



Beskrivelse af producent

Renacimiento er en del af Matarromera gruppen, der betragtes blandt Ribera Del Dueros bedste producenter. Beliggende i skønne Olivares blev Renacimiento i år 2000 grundlagt med det ene formål at lave én prestigevin. Bygningerne daterer sig tilbage til 1600 tallet og lagringen af de ca. 50 barriques foregår bag 2 meter tykke vægge.

De mener det seriøst hos Renacimiento. Selektionen af druer foregår på 2 linjer, og i første omgang grovsorteres klaserne, herefter bliver hver enkelt drue vurderet. Indkøb af barriques til Renacimiento er ligeledes plukket fra øverste hylde, f.eks. Taransaud og Berthomieu.



Beskrivelse af vin

Rento 2011 er en seriøs konkurrent til de vine, der sætter standarden. Rygraden er 100% Tempranillo, udbyttet er på 5000 kg / ha, og der gives maksimal opmærksomhed i hele processen.

Stilmæssigt er Rento moderne og behagelig med den dybe frugtsødme, flot tøjlede tanniner og et velintegreret fadprogram. Den lægger sig på linje med en lang række af Riberas kultvine, og netop den imødekommende stil, der er drikkevenligt fra frigivelse har gjort Ribera del Duero til et af verdens mest hypede vinområder.

I næsen dyb flot og kompleks. Bærnoterne står først men også lakrids og blæk fornemmes. I munden en lang flot finish, der understøtter den indbydende næse. Decantér vinen før serving på store glas v. 14-15 grader.

