



Vin
Reserva Solideo



Producent
Bodegas Dehesa de los Canonigos, Ribera del Duero



Drue
85 % Tempranillo
12 % Cabernet Sauvignon
3% Albillo



Årgang
2015



Lagring
24 mrd i amerikanske
og franske Barriques



Flaskelagring
min 24 mrd.



Madsammensætning
Lammeretter med kraftigt tilbehør og rødt kød generelt.



Beskrivelse af producent

Dehesa de los Canonigos er beliggende i hjertet af Ribera del Duero. Ikke langt fra Pesquera og med så prominente naboer som Vega Sicilia og Hacienda Monasterio. I mange år var Dehesa de los Canonigos fast leverandør til netop Vega Sicilia, men for ca. 25 år siden besluttede familien Sanz selv at producere vin. Det gør de nu med stor succes på 3. generation, og Bodegaen ledes i dag af søskendeparret Iván og Belén. Iván er ansvarlig for den generelle drift, mens Belén er én af Spaniens skarpeste kvindelige ønologer. Og man må sige at råmaterialet, som Belén har at arbejde med er i orden. Netop derfor er filosofien på Dehesa de los Canonigos at lave ærlig vin, hvor frugten får lov at dominere i forening med den rette fadlagring. Iván og Belén har begge en kompromisløs tilgang til vinproduktionen, og det gennemsyrrer hele Bodegaen at kun det bedste får lov at blive frigivet fra Dehesa de los Canonigos.



Beskrivelse af vin

Siden 2009, som var første frigivelse af Solideo Reserva er kvaliteten kun steget. Missionen er at lave stor vin, som er designet til et længere liv, men også smager godt allerede efter 4-5 år. Kompleks og dybe lag af mørk chokolade, mørke bær, vanilje, kaffe, mint, og krydderier. Et snert af kamfer. Tanninerne er markante, men venlige. 2015 er ramt lige i øjet, og præsterer på virkelig højt niveau.

Vi anbefaler at dekantere vinen på karaffel 1 time før servering i store glas v. ca. 14 grader. God fornøjelse.

