



Vin
Valdelacueva



Producent
Bodegas Lagar de Isilla, Ribera del Duero, Spanien



Druer
100% Tempranillo



Årgang
2016



Lagring
16 mdr. på ny fransk eg



Flaskelagring
12 mdr.



Madsammensætning
Vildt, rødt kød og kraftige retter. Serveres ved 15-16 grader.



Beskrivelse af producent

Lagar Isilla er familieejet og blev etableret i 1995 af José Zapatero i landsbyen La Vid, lidt uden for Aranda. José er ubetinget et af de mest nysgerrige mennesker i Ribera del Duero, og netop derfor skubber Lagar Isilla ofte egne grænser i jagten på stor vin med kant og karakter.

Bodegaen laver årligt 250.000 flasker, og fællesnævner er altid, at kvalitet skal være i højsædet. Ca. halvdelen af de 40 Ha er beplantet med stokke fra 60 til +100 år hvilket giver særdeles gode forudsætninger for intense vine på Tempranillo druen. Lagar Isilla høster manuelt og selektering foregår på 2 borde, hvor først grovsorteringen af klaserne finder sted, og herefter bliver de enkelte druer nøje vurderet. En møjsommelig og dyr affære, men medvirkende til at håndhæve det høje niveau år efter år.



Beskrivelse af vin

Valdelacueva er fremstillet på druer fra 80-100 år gamle Tempranillo stokke. Vel at mærke stokke, der vokser på afsides skrånninger i området omkring Aranda, hvor rødderne tvinges til at søge dybt efter næring og kun frembringer enkelte klaser pr. stok, der til gengæld er intens og koncentreret. Udbyttet er mellem 800-1500kg pr. HA, hvilket er mindre end 1/3 af normal produktion til store vine!

Valdelacueva er stor vin, men med en indsmigrende profil, hvor tanninerne er søde og imødekommende. Næsen er bombastisk med sorte bær og kakao samt klare noter af fad, som er flot integreret.

I munden er Valdelacueva flot balanceret. Mørk frugt forrest, men nuancer af sød lakrids, kaffe, krydderier og vanilje fortsætter i en lang finish. Drikkemoden 2019 – 2030. Store glas, og dekantering 1 time inden servering. Anbefalet ved ca. 14 grader.

