

**Vin**

Yotuel Finca San Miguel

**Producent**

Bodegas Gallego Zapatero

**Drue**

100 % Tempranillo

**Årgang**

2012

**Lagring**14 måneder i
Barrique**Flaskelagring**

12 måneder

**Madsammensætning**

Lammeretter med kraftigt tilbehør og rødt kød generelt.

**Beskrivelse af producent**

Bodegas Gallego Zapatero ligger i den nordlige del af Ribera del Duero i den lille landsby Anguix 800-900 meter over havet. Blot et par kilometer fra La Horra, der blandt mange eksperter, betragtes som området med det bedste druemateriale. En lille familiedrevet Bodega med 9 unikke plots Tempranillo.

Under mottoet "Fruto del respeto a nuestra uva", som understreger, at druernes kvalitet og karakter må og skal respekteres, behandles hvert lille plot særskilt. Fællesnævner for vinene er, at man arbejder på gammeldags facon, kun lavt udbytte og at druernes særegne karakter altid skal fremhæves fremfor at skabe ensartethed.

**Beskrivelse af vin**

Finca San Miguel marken ligger i den nordlige del af Anguix, og rangerer højest i hierarkiet hos Gallego Zapatero. Vinen frigives kun i de bedste år, og beholdes på Bodegaen til man mener den er drikkeklar. Et forsvindende lavt udbytte giver kun vin til 2 fade. Kvaliteten er uovertruffen.

Dyb og kompleks. Et højt syre- og tanninniveau afslører en vin, der har virkelig stort lagringspotentiale. Men som også smager outstanding nu. Mørke bær, kakao, mint, animalske noter er knivskarpt orkestreret. Det høje tanninniveau vil komplimentere et stykke rødt kød.

Hold den kølig – ca. 14 grader, således alkoholen holdes i skak og frugten får lov at dominere. Vil holde sig flot til mindst 2030, men sikkert længere.

