

Rött vin

Viña Salceda Crianza 2021

Viña Salceda

Pris 219 kr
nr 8455101 - 750 ml

Ursprung Rioja

Druvor Tempranillo 85%, garnacha 12%, graciano 3%

Alk. halt 14%

Skörd/vinifikation 85% Tempranillo Från La Sonsierra ger arom, struktur och volyminös munkänsla, ålder på rankorna 5-100 åriga, jordmån kalksten. 15% Garnacha från Alto Najerilla ger en otrolig fräschör och ljusare färg, ålder på rankorna 40-110 år, jordmån järnhaltig lera. Årgång 2020 var generellt både varm och regnig i Rioja, men det var stora lokala variationer. Det som man kan sammanfatta årgången med var att skörden var liten och bra.

Druvorna avstjälkas men krossas inte utan läggs ner i tanken direkt, där de får macerera i 5 dagar. Det är en spontanjäst semi carbonisk jäsning som pågår i ca 10 dagar. Den andra malolaktiska jäsningen sker i cementtankar sedan förs vinet över i ekfat där det får vila i 12 månader.

Smakbeskrivning En glädjespridare som först bjuder upp alla bären till dans, vanilj pudrar en del och andra får skimmer av muskot och kanel över sig. Runt danssalens väggar står bakelser, fina glas med långväga drycker på tur att virvlas med. Men det är bara bären som får glänsa. Smaken är saftig, rödbärig och har en värmande omfamnande kryddighet. Frisk och med finmalda tanniner. Hallon, blåbär, små mörka plommon, körsbär och torkade tranbär fortsätter att snurra runt i eftersmaken.

Passar till Vinet, trots sin färg, är gott till fisk och skaldjur. Ljust kött och fågel är med sin fina struktur en troppen kombination. Passar super till mexikanska köket. Spicy kinesiskt, läckert med mycket indiskt och spanskt förstås, chorizo med tapaskompisar.

Om producenten

Viña Salceda startade 1969 och redan från start ansågs de ha en modern framtoning. Nu är det ännu tydligare med den nya chefsvinmakaren David Gonzales.

Vi kommer de närmaste åren med start från årgång 2023 få följa vinhuset genom en transformation. Nu kommer vingårdslägena, jordmånen, druvsorternas karaktär plockas fram med både gamla sätt att vinifiera och nya. David experimenterar med storlekar på fat, mindre rostade fat, betong ägg, förlängd tid med jästfällningen och försiktigare hantering av skalen under macerationen. Viña Salceda är först med att göra Vino del Pueblo (”by vin”) i Rioja. Det är en dynamisk rörelse i den spanska vinvärlden där man frångår att vinmakningstekniken definierar vinet utan istället växtplatsens typicitet och druvsorterna. Småskalig terroir, accentuering av terroir och påvisa olikheten på växtplatserna är i fokus. Hos Viña Salceda använder sig av 60% egna druvor och resten är samarbeten med småskaliga producenter där närvaron är konstant från Salcedas sida, i de flesta fall brukar de vingårdarna åt ägaren och behåller frukten. Välkommen till en spännande producent!