Rött vin



Valdelana Eder Crianza Temp. 2023

Bodegas Valdelana

Pris 279 kr
nr 7020501 - 750 ml

Ursprung Rioja

Druvor Tempranillo

Alk. halt 14.5%

Skörd/vinifikation Druvorna skördas för hand under andra veckan i oktober och läggs försiktigt i öppna lådor om 18–20 kilo. Endast de äldsta vinrankorna i familjens vingårdar väljs ut, med särskilt fokus på rankor som ger maximalt fyra druvklasar – för hög koncentration och kvalitet. Efter skörd kyls druvorna ner till 5°C och lagras svalt över natten för att bevara fräschör och aromer. En kall förjäsning genomförs innan den alkoholjäsningen påbörjas. Den malolaktiska jäsningen sker först i franska ekfat under 6 månader, följt av ytterligare 6 månader i kaukasiska ekfat, vilket ger vinet komplexitet, struktur och lagringsduglighet. Vingården består av över 70 år gamla rankor som växer i kalkrik lerjord. Klimatet är främst medelhavsinfluerat, med inslag av kontinentalt klimat och en genomsnittlig nederbörd på 650 liter per år.

Smakbeskrivning Vinet har en intensiv körsbärsröd färg med hög färgmättnad och fin lyster. Doften bjuder på en elegant balans där balsamiska toner möter inslag av vanilj – en tydlig påminnelse om vinets lagring på ekfat. I munnen är vinet kraftfullt, generöst och välstrukturerat. Det inleder med tydlig karaktär och ger en behaglig munkänsla med fruktiga toner och sammetslena tanniner. Texturen är mjuk och nästan oljig. Avslutningen är lång, med fint integrerade smaker av frukt och fat. Eftersmaken är djup, kraftfull och elegant – ett vin med ädla tanniner och en avslutning som kan beskrivas som ren sammet. Magnifik och ihållande.

Passar till

Om producenten

Bodegas Valdelana ligger i Elciego, Riojas historiska vagga, och drivs idag av den 14:e generationen vinmakare i samma familj. Vingården har prisats flera gånger för sitt kulturarv och engagemang i vinets historia.

Valdelana-familjens vintradition går tillbaka till 1600-talet, men rötterna sträcker sig ännu längre – till romartiden och den lilla byn Romaneda, där vinrankor först planterades. År 1615 föddes Pedro Valdelana, familjens första dokumenterade vinmakare. Sedan dess har generationer fortsatt att utveckla hantverket, med stor respekt för både jorden och arvet.

Dagens ägare, Juan Jesús Valdelana, har fört in modern kunskap och teknik i produktionen. Hans barn, Judit och Juan, representerar nästa generation och kombinerar tradition med nya vinmakartrender.

Vingården arbetar med klassiska druvor som Tempranillo, Garnacha, Graciano och Malvasía – alla handplockade från familjens egna odlingar. I vinkällaren vilar cirka 3 000 fat av fransk och amerikansk, femton meter under jord.

För besökare erbjuder Valdelana inte bara vinprovningar utan även museer i 1400-talskällare samt charmigt boende för den som vill fördjupa sig i vinets värld.