

Rött vin

Arrocal Village Gumiel de Mercado 2024

Bodegas Arrocal

EKOLOGISK

Pris 0 kr
nr X5165BA0501 - 750 ml

Ursprung Ribera del Duero

Druvor Tempranillo

Alk. halt 13.5%

Ett matälskande vin med inkluderande och hyllande kvalitéer!

Smakbeskrivning Stor doft av röda och svarta bär (körsbär, hallon, björnbär), blommiga undertoner (violett), lätt örtighet (mynta, lagerblad) och subtil kryddighet samt diskret ekfatskaraktär. Mjuka och fina tanniner, god syra som ger friskhet och ett rent avslut. En frukt-driven stil med elegans och balans

Skörd/vinifikation Varje skördeparti från olika odlingslägen jästes separat, ofta med inhemska jäststammar. Efter jäsning genomförs maceration relativt kort för att bevara frukt och friskhet. Vinet lagras sedan ca 12 månader i franska och amerikanska ekfat.

Passar till Råbiff på alla tänkbara sätt, finns inga smaksättare eller tillbehör som vinet inte kommer att lyfta. Otroligt bra till asiatiska kök, klara mycket hetta rent av mildrar den. Gillar allt ”rökigt” Pimiento, BBQ och rökta toner t ex (Souvas). Grillat kött av alla dess slag med rustika smakrika tillbehör, örter och såser, fågel på fina bärspeglar med fluffiga puréer och smörslungade primörer.

Om producenten

Inbäddad i hjärtat av den berömda regionen Ribera del Duero står Bodegas Arrocal som ett bevis på hur tradition och innovation möts inom vinframställning. Med en rik historia som sträcker sig över generationer är detta anrika vineri känt för sitt engagemang i att producera exceptionella viner som fångar essensen av Ribera del Dueros unika terroir.

Beläget i Castilla y León i norra Spanien är Ribera del Duero berömt för sitt karga landskap, sitt extrema klimat och sina särpräglade jordar. Dessa faktorer, tillsammans med regionens höga höjd och närhet till floden Duero, skapar de perfekta förutsättningarna för att odla druvor av högsta kvalitet – särskilt den ikoniska druvsorten Tempranillo, lokalt kallad Tinto Fino.

Rosa Arroyo och Moisés Calvo, båda från den charmiga medeltida byn Gumiel de Mercado (känd för sin långa vinodlingstradition), ärvde sina förfäders arv: vinrankorna och den bördiga marken som utgjort grunden för deras livsverk. Idag för de, tillsammans med sina söner Rodrigo och Asier, denna tradition vidare med samma kärlek och respekt – samtidigt som de omfamnar modern teknik och bevarar urgamla metoder. År 1999 tog de över familjens vingårdar och planterade nya vinfält. 2003 förverkligades deras dröm när de grundade sitt eget vineri – början på deras resa inom vinframställning. Med en djup förståelse för jorden och ett orubbligt fokus på kvalitet övervakar de noggrant varje steg i processen, från vingårdsarbete till buteljering. Idag omfattar deras egendom 85 hektar där inhemska druvsorter som Tinto Fino (röd) och Albillo Mayor (vit) frodas.

Bodegas Arrocal’s vingårdar, spridda över några av de bästa lägena i Ribera del Duero, vårdas med största omsorg för att säkerställa optimal druvmognad. Rankorna, som gynnas av regionens kontinentala klimat och stora temperaturväxlingar mellan dag och natt, ger frukt av enastående kvalitet och karaktär. Genom att kombinera traditionella vinframställningsmetoder med moderna tekniker kan Bodegas Arrocal skapa viner med stor djup och komplexitet. Druvorna skördas för hand och sorteras noggrant innan jäsningen påbörjas. Långa macerationstider och varsamma extraktionsmetoder används för att maximera smak och struktur samtidigt som druvans naturliga egenskaper bevaras. I vinkällaren vilar 600 fat, huvudsakligen av fransk ek med en liten andel amerikansk ek, där vinerna mognar till perfektion.

Med sin orubbliga hängivenhet till kvalitet, respekt för tradition och sinne för innovation fortsätter Bodegas Arrocal att stärka Ribera del Dueros rykte som en av Spaniens främsta vinregioner. Genom sina exceptionella viner bjuder familjen Arroyo in vinälskare till en upptäcktsresa – att uppleva de unika smakerna och den tidlösa charmen hos Ribera del Duero.