

Rött vin



# Casa Lebai Matadiablos Tempranillo 2023

Casa Lebai



Pris 439 kr  
nr 7727301 - 750 ml

**Ursprung** Ribera del Duero

**Druvor** Tempranillo 100%

**Alk. halt** 13.5%

**Smakbeskrivning** Stor doft av röd frukt med florala toner och en härlig mineralitet som påminner om lera. Fräsch och medelfylligt vin som är elegant med lång och ihållande eftersmak.

**Skörd/vinifikation** 28 år gamla vinrankor från vingården Matadiablos i Gumiel mercado, vinrankorna växer på lerjordar 826 meter över havet och vinet lagras 12 månader på 80% franska och resterande amerikansk ek.

**Passar till** Risottos och risrätter med till exempel lamm.

# Om producenten

I det äldsta familjedokument som hittills har hittats kan man läsa:

”I Villa de Gumiel de Mercado den tjugosjätte dagen i februari år ettusen sjuhundraåttio.”

Detta dokument beskriver äktenskapsförordet mellan Cathalina de Abajo och Alejo Ruiz, båda tillhörande den nionde generationen av släktingar till Rodrigo och Asier, som ägnade sig åt vinodling i Gumiel de Mercado. Där nämns en vingård i området Las Parras i Gumiel de Mercado med sexhundra vinrankor.

Utöver detta finns även en foudre (stor vintunna) med sitt golv och ingång till vinkällaren, kallad la Olma, med en kapacitet på 2 080 liter.

CASA LEBAI är det mest personliga projektet för Rodrigo och Asier Calvo. När Asier återvände år 2015 efter att ha arbetat med vinframställning i Oregon (Bodegas Abacela) och avslutat sina oenologistudier, tog han tillsammans med Rodrigo över den tekniska ledningen av familjevineriet. De genomförde en djupgående studie av området för att klassificera vingårdarna efter kloner, zoner, jordmån och orientering. Där väcktes idén att försöka uttrycka varje plats unika karaktär, något som hemma kallas för ”THE ZONING” av vingårdarna i Gumiel de Mercado.

Av familjens 32 egna vingårdsplotter valdes tre ut för sin ålder, jordtyp och sitt beteende vid vinframställning. Var och en av dessa vingårdar har sin egen karaktär och personlighet som skiljer dem från de andra, med produktionsmetoder som försöker efterlikna hur släktingarna arbetade i början av 1800-talet.

Under årgången 2019 föddes CASA LEBAI, med huvudsyftet att bevara det vinmässiga arvet i Gumiel de Mercado. Allt eftersom projektet utvecklades fick det även ett bredare fokus – att återställa familjens historiska dokument (som idag sträcker sig till den nionde generationen med kopplingar till vinframställning) samt att bevara de historiska vinpressarna och vinkällarna från 1200–1300-talet.

## VINGÅRDARNA

I provinsen Burgos ligger byn Gumiel de Mercado, en privilegierad plats inom D.O. Ribera del Duero, eftersom den alltid har haft en stark vinodlingstradition. Byn har en medeltida struktur, och i centrum finns en kulle där våra förfäder grävde ut underjordiska källare för att tillverka och lagra sina viner.

## LA NAVA

Våra viner framställs uteslutande från våra egna druvor. Vingårdarna ligger i området Burgos på cirka 830 meters höjd, med jordar som kombinerar kalksten, sand, lera och grus.

Vi har en vingårdsareal på 50 hektar, varav cirka 45 hektar är planterade med den röda druvsorten Tinta Fina (Tempranillo). Därtill finns 2 hektar med Cabernet Sauvignon, 1 hektar med Merlot och 2 hektar med den vita sorten Albillo.

Vi satsar på respekt för jorden och traditionellt arbete i vingårdarna, i enlighet med metoderna från den första generationen. Huvudmålet är att bedriva hållbar vinodling – ett sant uttryck för kvalitetsviner.

## MATADIABLOS

År 2003 färdigställdes byggnationen av vårt vineri – en anläggning utrustad med den senaste tekniken, men framför allt utformad för att i största möjliga mån respektera vår största skatt: våra druvor.

All bearbetning sker med hjälp av gravitation, vilket minimerar skador på råmaterialet.

Vi har en vinkällare med 600 ekfat, varav 80 % franska och resten amerikanska, där våra viner mognar den tid som behövs för att utveckla sin struktur utan att förlora sin identitet.