



Rött vin

Proelio Rioja Garnacha 2023

Proelio

Pris 299 kr

nr 9449401 - 750 ml

Ursprung Rioja

Druvor grenache 100%

Alk. halt 14.5%

Skörd/vinifikation: Druvorna kommer från över 90 år gamla, lågt beskurna vingårdar i Alto Najerilla, på 600–700 meters höjd. Druvorna skördas för hand i små lådor, krossas utan avstjälkning och jäser spontant med naturlig jäst i träkar, med cirka 50% hela stjälkar. Malolaktisk jäsning sker spontant i 8 000-liters foudre. Vinet lagras därefter 12 månader i foudre och ytterligare 6 månader i oklädda betongtankar.

Smakbeskrivning: Elegant och frisk Garnacha med toner av röda bär, blommor, vitpeppar och mineral, tillsammans med balsamiska inslag av aromatiska örter. Smaken är livlig, fruktig och frisk med fin struktur, bra flöde och komplexitet.

Passar till: Passar fint till lamm, kalv, nötkött och fågel, gärna grillat eller ugnstekt. Vinets friska syra och örtiga karaktär gör det också lämpligt till exempelvis lamm med rosmarin, grillad kyckling, svamprätter och mellanlagrade ostar.

Om producenten

Bodegas Proelio är en del av Palacios Vinos de Finca. Här är målet att skapa uttrycksfulla viner som speglar Riojas unika växtplatser. Här står gamla vinstockar, högt belägna vingårdar och respekt för naturens förutsättningar i centrum och man vill lyfta fram en mer nyanserad och elegant sida av Rioja, där varje vingårds karaktär får komma till uttryck.

Namnet Proelio betyder "strid" på latin och symboliserar kampen för att bevara regionens gamla vingårdar, många av dem ligger i områden som länge fått stå i skuggan av Riojas mer välkända vinlägen. Här arbetar man med små vingårdsparcer, ofta med mycket gamla vinstockar av Tempranillo, Garnacha och Graciano. Flera av vingårdarna ligger på 600–700 meters höjd, där det svalare klimatet bidrar till att bevara druvornas friskhet och aromatiska komplexitet.