

Vitt vin



Valdelana Eder De Blanco 2023

Bodegas Valdelana

Pris 249 kr

nr 7187501 - 750 ml

Ursprung Rioja

Druvor malvasia

Alk. halt 13%

Skörd/vinifikation Vinet är gjort på druvan Malvasía – en minoritetsort i Rioja, typisk för Medelhavsklimat och magra jordar. Druvklasarna är medelstora och klotrunda, med rödaktig färg vid mognad. Vingården är över 60 år gammal och ligger i kalkhaltig lerjord under ett Medelhavsklimat med inslag av kontinentala influenser. Skörden sker för hand i andra veckan av september. Efter kall maceration sker temperaturkontrollerad, spontan alkoholjäsning i fat. Vinet får sedan vila med sin fällning i tre månader.

Smakbeskrivning Inspirerande fruktig doft som väcker nyfikenhet för det är en sällsam kombination av dofter. Vita vinbär, färsk ananas, paraguayos, jordgubbar, lime zest, körvel, fänkålspollen och vita blommor. Smaken är frisk, saltstänkt och fruktig! Trots sin lätthet bär den med sig en intensitet och ett skönt citrusfriskt långt häng i eftersmaken. Gröna äpplen, mandeltoner, lime, citroner, mineralsälta, syrliga jordgubbar, rabarber och en god grön fänkålsantydning.

Passar till Vinet älskar bl. a. salta, heta och gröna toner. Kycklingtacos med guacamole, jalapeños och massa lime. Dillchips, oliver, friska och syrliga ostar. Ceviche. Bao buns med scampi, kyckling eller bubbelbakad fläksida, grönsaksjulienser och hoisin sås. Fisk eller krabбакakor med syrlig och stark fisksås baserad dipp. Grillad fisk med ingefära/lime och sesamdressing. Samosas. Kycklinggryta med tomat, timjan och hallonvinäger. Otroligt bra som aperitif.

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.