



Gold Rupestre Garnacha Tintorera



Fra Almansa i den østligste del af Albacete-provinsen kommer her Santa Cruz de Alperas topvin; en fløjlsblød knytænve af en powervin, hvor der er fuld plade på alle sensoriske parametre.

Druen bag vinen er garnacha tintorera, der til denne cuvée høstes fra gamle vinstokke, der står som 'bush wines' i et goldt månelandskab i over 1000 meters højde. Vinstokkene yder beskedne mængder af små, men højpotente druer. Druen er en klon af petit bouchet og garnacha/grenache, hvor også frugtkødet er pigmenteret, hvilket giver en dramatisk dybfarvet vin.

Vinifikationen er foregået på rustfrit stål med forholdsvis korte ti dages maceration ved 28° og efterfølgende lagring over otte måneder på nye 500 liters amerikanske egefade.

Duft og smag er en intens oplevelse af mørk, moden og sødmefuld bærfrugt og figen med et balsamisk præg samt ristede fadnoter. Smagen har stor, bamset fylde men med en blid struktur. Gold Rupestre er ikke vinen, der dvæler ved de finere detaljer. Det er en potent vin, der leverer simpel men intens velsmag.

Nyd vinen til en voldsom stegeret, simremad eller en burger.

Gold Rupestre kan henlægges op til 10 år fra årgang, men er fra startfløjtet en brugervenlig størrelse.

Den lille vinkælder

Østervej 14, 4771 Kalvehave Tlf.: 21 43 47 71

www.denlillevinkaelder.dk

mail@denlillevinkaelder.dk