

AMINEA VIN & SPRIT AB

Tel: 0723-982267 Email: hakan@aminea.se

Diez-Caballero Crianza 2014



Diez-Caballero har anor tillbaks i tiden i århundraden men i och med konfiskering av kyrkans egendomar år 1830 kom dom gamla vinkällarna och mark i privat ägo. Ca hundra år senare köptes de 25ha av Miguel Cena, farfar till dagens ägare. Beläget i Elciego i Alavesa regionen, växer Diez-Caballeros rankor på 450-500 möh. Vissa stockar planterades redan på tidigt 50-tal. På kritarik jordsmån och med nord till syd-läge har Tempranillodruvan en optimal växtplats.

Denominación de Origen: Rioja

Druvor: 100% Tempranillo

Ålder på vinrankor: 30år

Lagring: 14 månader i Fransk ek.

Skördeuttag: 40-45 hl/ha

Vinmaking: Druvorna jäser på betongtankar under 10 dagar i ca 25-30°C . Vinet ligger sedan i 225l ekfat i ca 14 månader innan buteljering.

Filtrering: Vinet är filtrerat.

Karaktär: Djupt mörkröd i färgen och en intensiv doft. Klassiska drag av mörk frukt och kryddhylla. I munnen har vinet stor vikt med en bekväm rökighet. Sval frukt med en stilren mineralitet som är närvarande när den balanserade ekfatskaraktären gör sig känd. Lång, smakrik och balanserad eftersmak.

Serverings temperatur: 17° Celsius

Dekantering: Vinet kan serveras direkt efter öppning. Men mår ypperligt av luft.

Matrekommendation: Hjortfilè med smörstekta kantareller och råörda lingon.

AMINEA VIN & SPRIT AB

Tel: 0723-982267 Email: hakan@aminea.se