



DOMAINE

Condado de Oriza

Rött vin från Ribera del Duero DO, Spanien

Området Ribera del Duero ligger i regionen Castilla-Leon i norra Spanien och området erhöll DO-status så sent som 1982. Ribera del Duero har ett typiskt inlandsklimat med kalla vintrar och heta somrar. Svala sommarnätter ger druvorna välbehövlig svalka under mognadsperioden, vilket ger eleganta, aromrika, fylliga och fruktiga viner. Floden Duero rinner igenom området och har gett området sitt namn – det är för övrigt samma flod som i byter namn till Douro i Portugal, och flyter genom portvinsdistriktet. Ribera del Duero drabbades hårt av vinlusen i slutet av 1800-talet och det var först på 1980-talet som vinproduktionen tagit rejäl fart igen. I dag är man ett av de ledande och snabbast växande distrikten i Spanien och det är inte längre bara Vega Sicilia som är ett känt namn i området. Det finns cirka 14 000 hektar vingårdar, och produktionen i området är på 20 miljoner liter per år.

Producenten Pagos del Rey ligger i Olmedilla de Roa, cirka 7 mil från staden Burgos. Sedan något år tillbaka ägs firman av Bodegas Felix Solis från Valdepeñas. Egendomen består av cirka 150 hektar vingårdar i vilka 70 % av stockarna är 50 år eller äldre. Pagos del Rey kan producera cirka 5 miljoner liter per år, vilket gör dem till den största producenten i Ribera del Duero.

Vinet är enbart gjort av druvan Tinto del Pais, en lokal klon av Tempranillo. Stockarna är mer än 25 år gamla och skördeuttaget så lågt som 25-30 hl/ha. Vinet jäses vid 28-30°C och macerationen sker under cirka 20 dagar. Därefter genomgår vinet malolaktisk jäsningen, varpå 80% av vinet tappas på nya amerikanska ekfat och 20% på nya franska ekfat. Vinet lagras sedan i 409 dagar på fat och omdragning sker var fjärde månad. Slutligen klarar man vinet med äggvita innan buteljering.

Karaktär Vinet har mörk, tät, röd färg. Doften är koncentrerad och fruktig med inslag av björnbär, vanilj och rostade ekfat. Smaken är fyllig och koncentrerad med bra fruktighet och tydlig karaktär av nya rostade fat. Eftersmaken är lång och balanserad.

Serveras vid 18° C till smakrika köttretter och ostar. Prova gärna till en mustig köttgryta av nötkött med lagerblad och kryddpeppar.

Lagring God att dricka nu men vinner på 2-3 års lagring.