



DOMAINE

Ops Loxarel 2006

Rött vin från Spanien, Penedés

Området Spanien är världens tredje största vinproducerande land.

I nordöstra delen ligger Katalonien som har hela tio områden med egen ursprungsbeteckning s.k D.O. Penedés heter det viktigaste området i Katalonien, som ligger sydväst om Barcelona. Här har odlats vin redan före Kristi födelse och området har sedan efterkrigstiden utvecklats till en oas av olika vinstilar med moderna vingårdar och hög vinteknologi. I Penedés tillåter man en mängd olika druvsorter för sin vintillverkning.

Området är inte minst känt för sina mousserande viner gjorda enligt Cavametoden (champagnemetoden). Penedés är indelat i tre odlingszoner där man planterat olika druvsorter efter bland annat hur lång tid de behöver för att nå optimal mognad och jordmånens beskaffenhet.

Producenten Familjen Mitjans har verkat i över fyra generationer. Deras egendom Can Mayol ligger i Alt Penedés och består av över 50 hektar vingårdar. Denna egendom utgör basen för deras produktion. Familjen producerar både Cava och stilla viner. Förutom traditionell Cava gör de också en Cava på enbart chardonnay och pinot noir. De stilla vinerna består av både rött och vitt vin, gjorda på både traditionella inhemska druvsorter och internationella druvsorter som pinot noir, cabernet sauvignon, syrah, sauvignon blanc, chardonnay m.fl. Utöver detta gör de också vinäger.

Vinet Ops Loxarel görs på cabernet sauvignon, merlot och ull de llebre (tempranillo). Vingårdarna som druvorna är tagna ifrån ligger i övre Penedés (Alt Penedés), 300 meter över havet.

Jordmånen består av mycket kalk och sand och lera. Efter man skördat druvorna separat, beroende på vilken tid de mognar, så jäses de separat. Jäsning och maceration tog cirka 22 dagar. Tempranillovinet fick sedan ligga i franska Limousinfat under 6 månader. Därefter skedde den slutliga blenden av vinet.

Karaktär Vinet har en körsbärsröd, klar, färg. Doften är fruktig med inslag av peppar och röda bär. Smaken är medelfyllig rätt smakrik med bra frukt och inslag av bär och lätt rostad ekton.

Serveras till en panerad schnitzel, fläskgryta eller till en mellanlagrad Manchegoost.

Lagring Vinet vinner inte på lagring. Drick nu och inom ett år.