Viña Solorca Crianza Ribera del Duero Crianza



Artikelnummer: 210401
Ursprung: Ribera del Duero DO
Druva: 100 % Tempranillo
Årgång: 2022
Volym: 750 ml
Förpackning: Glasflaska
Kategori: Rött vin

Smakbeskrivning:

Viña Solorca Crianza är ett kraftfullt och karaktärsfullt rött vin från prestigefyllda Ribera del Duero i norra Spanien. Vinet är framställt av 100 % Tempranillo, lokalt kallad Tinto Fino eller Tinta del País, och förenar regionens intensiva frukt med en generös och välbalanserad fatkaraktär.

Vinet har en djup rubinröd färg och en rik, nyanserad doft av mörka körsbär, björnbär och mogna plommon, tillsammans med eleganta inslag av vanilj, kakao, cederträ och rostade kaffebönor. I munnen är det fylligt och koncentrerat med generös mörk frukt, tydliga men väl integrerade tanniner och en balanserande fruktsyra. Den långa, kryddiga avslutningen bjuder på en harmonisk kombination av mogen frukt och rostade fattoner.

Viña Solorca Crianza är ett utmärkt exempel på Ribera del Dueros kraftfulla men samtidigt eleganta vinstil, där Tempranillodruvans naturliga struktur och fruktrikedom får ytterligare djup och komplexitet genom omsorgsfull fatlagring. Ett gastronomiskt vin med stor personlighet och god lagringspotential.

Skörd/Vinifikation:

Druvorna kommer från vingårdar kring den lilla staden Roa i hjärtat av Ribera del Duero, där vinrankorna har en medelålder på cirka 30–40 år. Här bidrar områdets höga höjdläge, solrika dagar och svala nätter till druvor med koncentrerad frukt, god syra och välutvecklad tanninstruktur.

Skörden sker för hand och druvorna selekteras noggrant innan de vinifieras i temperaturkontrollerade ståltankar. Efter jäsningen lagras vinet först 12 månader på nya 225-liters ekfat och därefter ytterligare fem månader på franska ekfat som tidigare använts en gång. Den sammanlagda fatlagringen på 17 månader ger vinet dess komplexa karaktär med inslag av vanilj, kryddor och rostade toner, samtidigt som den generösa Tempranillofrukten behåller sin tydliga närvaro.

För att klassificeras som Crianza i Ribera del Duero måste ett rött vin lagras minst 24 månader, varav minst 12 månader på ekfat. Viña Solorca överträffar därmed kravet på fatlagring, vilket bidrar till vinets djup och utvecklade struktur.

Passar till:

•Grillad entrecôte med rödvinssky – vinets kraftfulla frukt och tydliga tanniner balanseras av köttets fett och de rostade smakerna från grillningen.
•Långbakad lammstek med rosmarin och vitlök – en klassisk kombination där vinets kryddighet och mörka frukt harmonierar med lammets smakrikedom.
•Hjortfilé med svampsås och rostade rotfrukter – vinets djup, fatkaraktär och struktur möter viltets mustiga och jordiga toner.
•Oxkind bräserad i rödvin – den koncentrerade frukten och de mogna tanninerna kompletterar det långkokta köttets fyllighet och den smakrika såsen.
•Iberico secreto eller pluma från grillen – det smakrika, marmorerade fläskköttet får en fin balans mot vinets fruktsyra, kryddighet och rostade fattoner.
•Lagrad Manchego eller andra hårdostar – ostens sälta och fylliga smak rundar av tanninerna och framhäver vinets fruktiga och nötiga nyanser.