

Queirón Mi Lugar



Provningsnotering:

PRODUCENT: Ontanon Dominio de quei

LAND/REGION: Spanien / Rioja

ARTIKELNR: 9522-01

VINSTIL: Rött / Fruktiga & strama

DRUVOR: Tempranillo & grenache

ÅRGÅNG: 2017

ALKOHOL: 14 % vol

SOCKERHALT: 2 g/l

LAGRING: Gott att dricka nu men går utmärkt att lagra 5-6 år.

FÖRSLUTNING: Naturkork

BESKRIVNING AV VINET:

Druvsammansättningen består av 90% tempranillo och 10% garnacha. Tempranillo druvorna kommer från 3 olika höghöjdsplotter där den högsya ligger på hela 670 m.ö.h. Årgången hade en hel del regn under vintern och fram till våren. Sommaren var sedan relativt varm och druvorna fick därför en långsam men perfekt mognad. Vinet genomgick sedan för-fermentering under 5 dagar och en fermentering på 18 dagar under temperaturkontroll. En malolaktisk fermentering skedde sen i franska ekfat. Vinet lagrades därefter 18 månader där 80% var franska fat och resterande 20% var amerikanska fat. Tonerna i vinet går åt mogen röd och mörk frukt, björnbär, rosmarin, timjan och lakrits. Avslutningen är elegant med bra syra och sammetslena tanniner.

MATCHA TILL:

Serveras vid 16-18°C till exempelvis rött kött med ugnsbakade rotfrukter.

Riojavineriet Bodegas Ontañón drivs av Raquel, Rubén och María Pérez Cuevas, som är den femte älgargenerationen. Detta är ett projekt som familjen Pérez som är lokaliserat i Quel, Rioja Oriental. Vinrankorna växer i Sierra Yergas sluttningar utanför staden Quel i området Rioja Baja. Här tar man tillvara den hantverksmässiga konsten att förädla råvaran och producerar enbart viner från egna odlingar om 250 hektar. Arbetet med vingårdarna är ständigt under utveckling för att nå en hög fruktkvalitet innan skörden. Ontañóns vinproduktion följer valspråket "Passion för vinrankan, passion för vinet och passion för konsten." Företagets viner har fått flera internationella utmärkelser och mycket bra betyg för viner i denna prisklass.