

# MONTEBACO

## FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Tempranillo

Alkohol: 14.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06307912035

Anbefales til:



## 2020 MONTEBACO PARCELA CARA NORTE, ØKO

### Ribera del Duero, Bodegas Montebaco

#### Distriktet

Ribera del Duero ligger i højlandet i det nordlige Spanien syd for byen Burgos og øst for universitetsbyen Valladolid. Området fik først sin egentlige status som Denominacion de Origen (D.O.) i 1982 for rød- og rosévinene. Til sammenligning fik Rioja sin D.O. status allerede i 1926. At Ribera del Duero har ligget i dvale frem til 1980'erne skyldes bl.a. urbaniseringen, der fandt sted ikke mindst i 1960'erne, hvor befolkningen i stor stil forlod de traditionelle landbrugserhverv og i stedet søgte mod byerne. Tingene har heldigvis ændret sig for Ribera del Duero, takket være en ny generation af dygtige og entusiastiske vinproducenter.

Det er floden Duero (som i Portugal hedder Douro), der løber igennem området, som har givet distriktet dets navn. Midt i et område med ekstreme klimatiske omgivelser giver floden en tiltrængt frodighed. Klimaet er med til at give vinbonden et meget lille udbytte, da vinstokkene helt naturligt begrænser frugtsætningen under disse forhold. Til gengæld får man druer med en enorm intensitet og farve. En anden faktor er den meget stenrige jordbund blandet med bl.a. aflejringer fra floden, som giver særligt privilegerede forhold til vindyrkning. D.O. Ribera del Duero gælder for rødvine (min. 75% Tempranillo), rosévine og siden 2019 også for hvidvine lavet på min. 75% Albillo Mayor-druen.

#### Producenten

Bodegas Montebaco ligger mellem Valbuena og Pesquera de Duero - midt i Ribera del Duero og kun fem kilometer fra selve Duero-floden. Vinmarkerne ligger meget højt - 800 til 850 m.o.h. og i kombination med vindstrømmen Jaramiel, sikrer det optimale betingelser for vindyrkning. Det giver nemlig kølige nætter og dermed en længere modningsperiode, hvilket tilfører vinene friskhed og finesse, mens Jaramiel-vindene tørrer ud mellem vinstokkene, hvorved sygdomme og svampeangreb forhindres. På den måde kan man bl.a. praktisere en mere skånsom dyrkning uden brug af kemiske hjælpemidler.

Bodegas Montebaco ejes af Manuel Esteban Martín - 2. generation på ejendommen, der blev etableret af hans forældre i 1981. De første år foregik lidt på det eksperimentelle plan, så det var først i 1987, at man for alvor fik etableret grundlaget for det fremtidige virke ved at tilplante 20 ha. med Tinto Fino (Tempranillo), og i 1994 kunne man så sende den første Crianza-vin på markedet. Den aktuelle vingård består nu af 53 ha. beplantet med Tinto Fino, Merlot, Grenache og Malbec.

Bodegas Montebaco producerer Ribera del Duero-vine af høj klasse, og hvor de klassiske karaktertræk forener sig med en mere moderne, frugtdreven stil, hvilket gør vinene meget populære i brede kredse.

#### Produktet

CaraNorte er opkaldt efter den parcel i Valbuena de Duero, hvor man henter de 100% Tempranillo-druer, vinen er lavet på. Den økologiskdyrkede vinmark "Parcela Cara Norte" ligger i 840-880 m.o.h., på en nordvendt skråning med en hældning på 15%. De kølige forhold i denne højde er med til at sikre en lang, stabil modning af druer, som giver meget aromatiske, frugtrige og sprøde vine. En klassisk, meget stenrig undergrund er samtidig med til at sikre en god kompleksitet og mineralitet, som tydeligt smages i vinen.

Druerne er gæret på temperaturregulerede ståltanke med druernes egne gærceller, og efter en spontan malolaktisk gæring bliver vinen modnet i 14 måneder på små franske træfade, hvoraf de 30% er nye. Aftapningen foregår efter en naturlig bundfældning og uden filtrering, for at bevare terroir-karakteren fra vinmarken. Produktionen er begrænset til 15.512 almindelige flasker og 206 magnumflasker.

CaraNorte har en flot, dyb, rubinrød farve. Duften er meget frugtig, med komplekse nuancer af røde og mørke bær samt marcipan og en smule vanilje. I smagen finder man toner af blåbær og vilde brombær samt en meget flot, velintegreret trækarakter. En meget vellykket Ribera del Duero, med distriktets klassiske krydrede toner og en flot harmoni mellem frugt, tørhed og mineralitet.

Den egner sig fint til lettere kødretter med fx fjerkræ, svine- eller kalvekød, men også til kraftigere retter.



Tim  
Atkin  
96/100 pts

