



FAKTA

Rosé vin

Drue(r): 20% Cabernet Sauvignon, 40%

Garnacha/Garnatxa (Grenache), 40% Merlot

Lagring: Kort lagring på stål

Alkohol: 13.0%

Syreindhold: 5,35 g/L

Restsukker: 0,3 g/L

Skruelåg: Ja

Varenummer: 06301632535

Anbefales til:



2025 ROSADO DE LAGRIMA ØKO

Navarra, Bodegas Ochoa

Distriktet

Navarra DO-distriktet ligger i det nordøstlige Spanien tæt ved Rioja distriktet, hvilket nok er årsagen til, at Navarra i mange år har levet en beskeden tilværelse i skyggen af "storebroderen". Men tingene er ved at ændre sig til stor glæde for dem, som leder efter gode spanske vine til rimelige priser. Her kan man blandt et stort udbud af vine få råd til at eksperimentere lidt.

I Navarra har man bl.a. hentet en del af fornyelsen i fortiden, ved igen at anvende druesorten Graciano, som engang var meget almindelig i vinmarkerne, og som ofte tilfører mere kompleksitet end f.eks. Garnacha. Den berømte vinforsøgsstation i Olite 'EVENA' (Estación de Viticultura i Enología de Navarra - som Javier Ochoa fra Bodegas Ochoa i mange år var leder af), har siden 1981 haft en særdeles markant indflydelse på den store fornyelse, der er sket i dette distrikt. Forsøg i vinmarker (med nye druesorter/vinstokke, beskæringstekniker, sygdomsbehandling osv.) og i kælderens (gærtyper, fadtyper, assemblage, modning, filtrering m.m.) samt et omfattende uddannelsesprogram for vinproducenterne i området har været guld værd...!

Producenten

Bodegas Ochoa ligger i byen Olite, hovedstaden i provinsen Navarra, og hvor vinproduktion kan føres tilbage til det 14. århundrede.

Siden 1845 har familien Ochoa dyrket sine egne marker her og produceret vine udelukkende med egne druer. Denne uafhængighed har igennem alle årene givet familien en værdifuld mulighed for at have fuld kontrol over alle stadier i produktionen af deres vine, hvilket har været med til at sikre Bodegas Ochoa en meget stærk position i dette nordspanske vindistrikt.

Siden 2015 har søstrene Adriana og Beatriz i fællesskab, og som 6. generation, været i front i familiefirmaet. Adriana er ansvarlig for vinifikationen og for dyrkningen af de i alt 140 ha. vinmarker og er i sit virke særdeles kompetent og innovativ. Inden sin indtræden i familiefirmaet studerede hun ønologi i Bordeaux og indhentede værdifuld praktisk erfaring hos flere prestigøse producenter, herunder bl.a. Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande i Pauillac. Den handelsuddannede lillesøster, Beatriz, har ansvaret for administrationen af vinhuset og salget af vinene, så sammen har de to søstre et godt overblik over alle vigtige funktioner i vinhuset.

På Bodegas Ochoa arbejder man kontinuert og målrettet på at udvikle og forbedre processer og teknikker, der tager sigte på at opnå såvel en mere bæredygtig profil som en højnelse af kvaliteten på vinene. I 2015 indledte søstrene ved deres overtagelse en successiv overgang til fuld økologisk produktion, og hvor rød- og rosévinene i den forbindelse har første prioritet. Man har desuden foretaget intensive studier af de forskellige gærtyper, som findes på vingården. Ud af i alt 160 lokalt-registrerede gærtyper har man udvalgt 4, som man anvender i gæringsprocesserne, og som tilfører præcis den kvalitet og originalitet i vinene, som man ønsker frembragt hos Bodegas Ochoa.

Produktet

Ochoas Rosado de Lagrima er lavet på 40% Garnacha Tinta (Grenache), 40% Merlot og 20% Cabernet Sauvignon, som alle kommer Ochoas Finca El Bosque vinmarker. Druerne bliver høstet, når alkoholpotentialer er på maksimum 13% og macereret derefter på deres skind i 6 timer, hvorved den smukke rosé farve opnås. Efter endt macerering tager man en del af mosten fra, og gærer den køligt på ståltonke. Det giver en langsom proces men samtidig en fantastisk intens frugtekstrakt. Garnachas friskhed og charmerende frugt karakter kommer godt frem, og Cabernets struktur og rankhed giver godt modspil. Merlots blødhed giver en flot harmoni.

Vinen har en flot, mørk, roséfarve. Når man åbner flasken er vinen en smule lukket i sin ungdom, men ret hurtigt kommer der delikate nuancer af kirsebær og hindbær. Allerede i duften har vinen en god mineralitet, noget som bliver bekræftet i smagen og harmonerer fint med strukturen og frugtsødmen. Eftersmagen er fyldig og samtidig charmerende. I det hele taget en meget vellavet og harmonisk vin, som egner sig godt til alle forretter, salater, kolde buffeter eller lyse kødretter. Prøv den også til fisk eller skaldyrretter, gerne i pastaretter eller risottoer.

