

# MONTEBACO

## FAKTA

Rødvin

Drue(r): 7% Merlot, 93% Tempranillo

Lagring: 12 Mdr på en blanding af Amerikanske og Franske fade

Alkohol: 14.5%

Syreindhold: 4,98 g/L

Restsukker: 2,4 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06304212235

Anbefales til:



## 2022 SEMELE CRIANZA

### 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 (Monte Alto) 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.

Ved etableringen af Bodegas Montebaco i 1987 blev der plantet ca. 20 ha. Tinto Fino (Tempranillo), og den første årgang man producerede var 1994. Den aktuelle vingård består nu af ca. 50 ha. beplantet med Tinto Fino, Merlot og Verdejo, og yderligere 20 ha. er under beplantning. 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

Semele er sammensat af 90-95% Tempranillo (Tinto Fino) og Merlot, som kommer fra vinstokke som i gennemsnittet er 25 år gamle. Druerne er gæret på temperaturregulerede ståltonke, og efter en malolaktisk gæring bliver vinen modnet 12 måneder på små franske og amerikanske træfade (nye og et år gamle).

Semele har en meget umiddelbar og ungdommelig duft med sprøde toner af kirsebær og marcipan. I smagen er vinen en smule mørkere i stilen med toner af lakrids, violer og brombær, samt en meget flot, velintegreret trækarkater. Eftersmagningen er delikat og frisk, med lidt hvidt peber og en dejlig afrundet og frugtrig stil. En meget vellavet og harmonisk vin, som man hurtigt kommer til at holde af.

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



VINOBLE