DOMECO D JARAUTA
BODEGAS

2022 VINA MARRO RIOJA CRIANZA ØKO

Bodegas Domeco de Jarauta

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Tempranillo
Alkohol: 14.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06338112235
Anbefales til:

Distriktet
Rioja distriktet ligger langs Ebro floden i det nordøstlige Spanien midt imellem Middelhavet og Atlanterhavet og nyder godt af det specielle mikro-klima, som er perfekt til vindyrkning. Her giver de mørke Tempranillo druer kraftige og krydrede vine, som ofte er velegnede til lang lagring, og som i dag anses for at være nogle af Europas bedste rødvine.

Rioja har de senere år gennemgået en kæmpe udvikling. En hel generation af nye producenter har haft modet til kombinere traditioner med nytænkning. Lovgivningen tager i dag mere hensyn til markedets behov, og det har ofte betydet mere spændende og moderne vine. Rioja var i øvrigt det første vindistrikt i Spanien, som fik top-klassifikationen Vinos de Denominación de Origen Calificada (DOCa). Også de hvide Rioja vine har fået et løft, idet man i 2008 udvidede de tilladte druesorter med de lokale druer Maturana Blanca, Tempranillo Bianco og Turruntés samt mere internationale kendte druer som Chardonnay, Sauvignon Blanc og Verdejo.

Producenten
Familien Domeco de Jarauta har dyrket vin i Rioja i generationer siden 1888, og fra 2005 har deres firma båret familienavnet, Bodegas Domeco de Jarauta. Familien søger kontinuert at optimere kombinationen af tradition, kvalitet og innovation i deres produktion og i deres vine. De råder således over det absolut mest moderne tekniske udstyr og anvender avancerede produktionsmetoder til at sikre, at deres vine opretholder den højeste kvalitet. De holder helt fast i at håndhøste druerne på deres i alt 100 ha. vinmarker (med vinstokke der er op til 100 år gamle), som er beliggende på en række forskellige terroirs i Rioja-regionen. Domeco de Jarauta har en omhyggelig strategi for at høste druerne fra hvert af disse terroirs individuelt samt vinificere på druernes egne gærstammer, hvilket sikrer at vinenes karakteristika og smagsnuancer er velafbalancerede og præcise. Frugtighed i vinene er frem for alt mantraet for Bodegas Domeco de Jarauta.

Familien Domeco de Jarauta prioriterer at have den fulde kontrol over ethvert trin i produktionen, herunder at være 100% selvforsynende med druer. De dyrker de for området mest klassiske druer, såsom Tempranillo, Garnacha, Mazuelo og Graciano til de røde og Viura og Garnacha Blanca til de hvide. Produktionen er dog med klar overvægt på rødvinene, hvor der frembringes en bred vifte af vine, herunder naturligvis Crianza-, Reserva- og Gran Reserva-vine. Til modning af disse anvendes egetræsfade fra både USA, Frankrig, Ungarn og Rusland, hvilket jo må siges at være et lidt utraditionelt og ganske innovativt tiltag af familien Domeco de Jarauta.

Bodegas Domeco de Jarauta anvender en række såkaldt ansvarlige produktionsmetoder, som minimerer påvirkningen af miljøet, og senest har de i 2023 opsat solceller, der dækker stort set hele deres energiforbrug. De har siden 1995 på en del af deres marker praktiseret økologisk produktion, og de omlægger til stadighed en større og større del til denne produktionsmetode.

Alt i alt er Bodegas Domeco de Jarauta en meget seriøs og respekteret vinproducent, der har opnået betydelig anerkendelse for deres vine.

Produktet
Viña Marro Crianza ØKO er lavet på 100% Tempranillo og udelukkende på druer fra egne marker. Efter høst og grundig sortering afstilkes og knuses druerne, og en separat gæring foretages i rustfrie ståltanke i 10-12 dage ved en kontrolleret temperatur på 26-28°C, hvilket bidrager til at fremhæve de karakteristiske smags- og aromaprofiler i hver druesort. Efter gæring lagres vinen i 14 måneder på en blanding af nye og brugte franske og amerikanske egetræsfade.

Vina Marro Crianza ØKO har en mørk rød farve og en kompleks aroma, som inkluderer toner af blåbær, modne røde frugter og hints af krydderier samt vanilje fra fadlagringen. Smagen er meget frugtagtig og afbalanceret med bløde tanniner og en lang, behagelig eftersmag.

Vina Marro Crianza ØKO er en vin, der kan nydes nu eller gemmes 2-3 år for at opnå en endnu mere kompleks smagsprofil. Den er perfekt til at ledsage kødretter af lam, okse og vildt.

NATUR · KVALITET · FREMTID · RESPEKT ·

VINOBLE