

BODEGAS VIÑA ELENA SILENCIO MONASTRELL 2018

0

Land og område Murcia Spanien

Beskrivelse

Den lune kyst

I Murcia er der over 3.000 solskinstimer om året, og kysten grænser til Middelhavet. Det er derfor ikke så mærkeligt, at kysten går under betegnelsen Costa Cálida (Den lune kyst). Hovedbyen i området er Murcia, der ligger ved Segura floden. Byen, der oprindeligt blev grundlagt af Maurerne, er med sine godt 400.000 indbyggere Spaniens 7. største. Områdets mest kendte vindistrikt er Jumilla. De regionale vine sælges under betegnelsen Vino de la Tierra de Murcia.



Viña Elena næsten 70 år gammel familie Bodega

Klimaet i Murcia regionen er solrigt, tørt og varmt. Og det giver foruden den varme-elskende druesort, Monastrell, gode betingelser for både mandel- og oliventræer. Vinmarkerne, der ofte byder på jorde med gus og sten, plantes som regel lidt oppe i højden for at sikre kølige nætter, så friskheden i aromaerne bevares bedst muligt. Bodegas Viña Elena, der blev grundlagt i 1948, ledes i dag af Pachego familien, der råder over 260 hektar med mandel- og oliven træer og vinstokke.

Den økologisk dyrkede Estancia del Silencio

Det tørre og solrige klima i Murcia giver optimale betingelser for økologisk vindyrkning. Estancia del Silencio stammer fra en 17 hektar stor parcel placeret 500 meter over havet i den norlige del af Murcia. Druesorten er Monastrell og vinstokkene er i gennemsnit 40 år gamle. Vinmager er den talentfulde ønolog, Pilar Abelin, der valgte af udbløde druerne før gæringen ved 18 grader og med ompumpning hver anden time, for at trække maksimal aroma og farve ud af druerne. Herefter blev gæringen startet og ompumpningerne reduceret, for ikke at trække bitterstoffer ud af druekerne. Den efterfølgende maceration varede 8 dage. Den unge vin er efterfølgende lagret på tank for at bevare frugten bedst muligt. Estancia del Silencio byder på en tæt, dybrød og glansfuld farve. Duften er solmoden, intens og imødekomende. Smagen er på en gang kraftfuld, blød og rund, og matcher gode kødretter med lam, okse, vildt og ikke mindst grillet kød.