

# INFO

Vinens Navn: Juventud

Producent: Hammeken Cellars

Område/Land: Jumilla - Spanien

Drue(r): Monastrell (100%)

Vinfremstilling: Manuel høst, afstilkning, gæringen foregår på ståltanke ved 21-26 grader og varer i ca. 12 dage, hvorefter vinen lagrer 6 mdr. på 50% 1 år gamle og 50% 2 år gamle 225 og 500 liter fade af fransk eg. Der filtreres let, efterfulgt af 6 mdr. på flaske inden frigivelse.

Jordbundsforhold: Ler, kalksten og grus.

Ha. udbytte: <15 hl. pr. ha

Alkohol: 15%

Producentens web: [hammekencellars.com](http://hammekencellars.com)

Yderligere information:

Vinen har modtaget 90 point i Guia Penin og guldmedelje ved Selection mondiales des vins.

Vinstokkene bag Juventud, som i gennemsnit er 35 år gamle og dyrkes som "bush wine", ligger i op mod 900 meters højde over havet.

Hammekan Cellars er en moderne vinproducent, som har til hensigt at lave kvalitetsvine. For at nå dette mål søger man muligheden for at dyrke de sundeste druer på de bedste terroirs overalt i Spanien. Man er således repræsenteret i 18 af Spaniens vin regioner og arbejder ud fra en målsætning om at lave høj kvalitet til overkommelige priser.

