

INFO

Vinens Navn: Loma Gorda

Producent: Bodega San Gregorio

Område/Land: Calatayud/Spanien

Drue(r): Garnacha (75-80%), Tempranillo (20-25%)

Vinfremstilling: Fra vinmarker dyrket som bush-wine i 600-1000 m.o.h. Delvis afstilkning, maceration og alkoholisk gæring ved 28-30 grader på stål, malolaktisk gæring og lagring på stål, 1/3 af vinen dog på egefade.

Jordbundsforhold: Ler og kalksten.

Ha. udbytte:

Alkohol: 15%

Producentens web: armantes.es

Yderligere information:

Bodega San Gregorio blev etableret i 1965 og var blandt de første medlemmer af DO Calatayud, der blev oprettet i 1989. Bodegaens 750 hektar marker ligger i den store dal Ribota, og langt de fleste vinstokke er mere end 40 år gamle.

Over halvdelen af stokkene er gamle buskvine, hvis rødder suger kraft og næring fra dalens næringsrige terroir. Jorden har et højt indhold af kalksten, hvilket sikrer en naturlig dræning af jordoverfladen. Dybere nede findes et lag af lerholdig jord, der derimod holder bedre på regnvandet.

Markerne ligger i ca. 600-800 meters højde og den mest plantede druetype er Garnacha, som sammen med Tempranillo indgår i store dele af produktionen. Vinhuset styres til daglig af et ungt hold med en gennemsnitsalder på kun 34 år.

Man søger at forny vinene, men ønsker samtidigt at fastholde deres kvalitet og karakteristika. Bodega San Gregorio laver kvalitetsvine med et internationalt præg, som er anerkendte i Spanien og bl.a. USA, Singapore, Australien, Japan, Canada, Tyskland - og nu også i Danmark, for deres høje kvalitet.

