

# INFO

Vinens Navn: La Muela

Producent: Bodegas San Gregorio

Område/Land: Calatayud/Spanien

Drue(r): Macabeo (100%)

Vinfremstilling: Efter presning gennemgår mosten alkoholisk gæring i ca. 14 dage, hvorefter vinen tilbringer en tid sur-lie. Vinifikationen foregår på stål.

Jordbundsforhold: Rødt ler og kalksten

Ha. udbytte:

Alkohol: 14%

Producentens web: [armantes.es](http://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, hvorved risikoen for svampesygdomme nedsættes betragteligt. Dybere nede findes et lag af lerholdig jord, der derimod holder bedre på regnvandet.

Markerne ligger i 660-830 meters højde, og kun de bedste druer anvendes. 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 i bl.a. USA, Singapore, Australien, Japan, Canada, Tyskland - og nu også i Danmark, for deres høje kvalitet.

