

INFO

Vinens Navn: Proelio Reserva

Producent: Bodegas Proelio

Område/Land: Rioja/Spanien

Drue(r): Typisk Tempranillo (85%), Garnacha (10%), Graciano (5%)

Vinfremstilling: Der høstes manuelt fra vinstokke med en alder på 50-60 år, kold maceration ved 25-26 grader for at fastholde frugt og friskhed, gæring på stål og lagring i 18 mdr. fade af fransk eg, med en toastningsgrad der bibeholder Tempranillodruens karakter, samt efterflg. lagring 18 mdr. på flaske.

Jordbundsforhold: Ler med højt indhold af kalksten og jernforbindelser og småsten.

Ha. udbytte: 30-35hl pr. ha

Alkohol: 14,5%

Producentens web: bodegasproelio.com

Yderligere information:

Bodegas Proelio er en moderne, dynamisk avantgarde vingård, som er placeret mellem to karakteristiske klippesider, beliggende mellem bjergbyerne Nalda og Albelda, i Rioja distriktet.

I hjertet af Rioja D.O. producerer Proelio elegante røde og rosévine af høj kvalitet, og med afsæt i de bedste lokale traditioner. Navnet Proelio er ikke tilfældigt valgt, da det betyder "kamp" på latin, hvilket er en hyldelse til den kamp, styrke og indsats, der er involveret i produktionen af vinene og deres særlige karakteristika.

Vinmarkerne, som ligger i ret stor højde - ca. 650 m over havet, og hvis vinstokke er mere end 45 år gamle, er placeret i kommunen Clavijo. Takket være Bodegaets indsats og ønsket om konstant at forbedre sig, har det opnået af frembringe denne Crianza af høj kvalitet på ren Tempranillo, og en Rosé, som er en unik, frisk og fornem vin på Graciano druen.

