

INFO

Vinens Navn: Virtud

Producent: Hammeken Cellars

Område/Land: Jumilla - Spanien

Drue(r): Monastrell (100%)

Vinfremstilling: Manuel høst, afstilkning, efter presning udføres saignee af 15-20% af mosten, derefter 2 dages kold maceration efterfulgt af 14 dage ved 26-28 grader, malolaktisk gæring og lagring 15 mdr. på 100% nye 500 liter fade af fransk eg.

Jordbundsforhold: Ler, kalksten og grus.

Ha. udbytte: <12 hl. pr. ha

Alkohol: 15%

Producentens web: hammekencellars.com

Yderligere information:

Vinen har modtaget 93 point i Guia Penin.

Vinstokkene bag Juventud, som i gennemsnit er 55 år gamle og dyrkes som "bush wine", ligger i 900 meters højde over havet i "La Hoya de Santa Ana" – det bedste område i Jumilla.

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.

