

INFO

Vinens Navn: Urbina Crianza

Producent: Bodegas Urbina

Område/Land: Rioja/Spanien

Drue(r): Tempranillo (typisk 95%), Graciano og Mazuelo (op til 5%)

Vinfremstilling: Manuel høst fra 20 år gamle stokke, maceration og gæring i 28 dage ved 28 grader på stål. Lagring 12 mdr. på amerikanske egefade og 6 mdr. på flaske.

Jordbundsforhold: Mix af kalk og ler.

Ha. udbytte:

Alkohol: 13,5%

Producentens web: urbinavinos.com

Yderligere information:

Bodegas Urbina er en lille familieejet vingård i Rioja. Ejendommen er beliggende i Cuzcurrita de Rio Tiron, i den nordvestligste del af DOC Rioja. Urbina har i alt 75 hektar vinmarker beliggende i to områder. Dels i Cuzcurrita de Rio Turon, som er kendt for at producere Riojavine der er i stand til at lagre i mange år, og som derfor er ideelt til Gran Reservas - og dels i Uruñuela, i hjertet af Rioja DOC, der producerer vine af høj kvalitet og fylde.

Fire generationer af Urbina-familien har fremstillet Rioja vine på ejendommen, og i dag står Pedro Urbina i spidsen for vingården . I 1976 besluttede familien at flaske og lagre hele produktionen, snarere end at sælge druer til andre vinproducenter. Det var startskuddet for Urbina-Rioja'en. Bodegas Urbina producerer 400.000 flasker rød Crianza, Reserva og Gran Reserva og 50.000 flasker hvid og rosé - udelukkende fra egne vinmarker.

Dyrkningen foregår ved hjælp af traditionelle metoder. der høstes manuelt og der anvendes kun lidt eller slet ingen ukrudsdræbende midler og pesticider. Derudover er al anvendt gødning organisk og kun lokal gær finder vej til vinfremstillingsprocessen, hvilket er med til at give Urbina-vinene deres unikke personlighed.

