
Bayanegra Red

Fra vinhuset Bodegas Celaya

Lokalitet: Syd øst Spanien

Årgang: 2017

Mål: 750 ml

Druer: Tempranillo

Lidt om huset:

I 1927 begyndte husets forgænger, Mr. Florindo Celaya Aranda, at producere vin ved hjælp af de traditionelle metoder i disse dage. Denne viden sammen med løbende produktionsforbedringer er blevet overført fra generation til generation indtil nutidens dag. I år 2000 flyttede Celaya til sine nye faciliteter og ligger nu i udkanten af La Roda. I øjeblikket koncentrerer de deres marketing indsats verden over, og håber på at få mulighed for at demonstrere deres seriøse forretningsmæssige tilgang og deres ekseptionelle vine. "Med den samme beslutsomhed som vores forgængere, vil vi fortsat tilbyde vores kunder det allerbedste så de kan nyde og opdage kvaliteten af vores vingårde og vores folks indsats, som er afspejlet i hvert glas vin fra Bodegas Celaya."

Farve/Duft/Smag:

Denne blide rødvin har en flot kirsebærrød farve. Vinen er elegant modnet, med en aroma af røde frugter. Den har glatte bløde taniner. I munden er den frisk og frugtrig, og føles behageligt på ganen.

Fremstilling:

Druerne på denne vingård modnes meget langsomt. Dette skyldes bl.a. at gården har en meget kold vinter, og en meget tør sommer, hvor dagene er varme og nætterne er friske. Der udover er vinmarkerne beliggende 800 meter over hav niveau, hvilket også påvirker druerne. Fermenteringsrummet har tanke af rustfri stål med automatisk temperatur styring. Druerne præses i hele bundts.

Gastronomi/Servering:

Denne behagelige rødvin gør sig godt serveret til spansk tapas. Derudover passer den godt med diverse kødretter og sammenkogte retter. Server den blot ikke til alt for kraftige retter, da de så vil overdøve vinen. Denne vin bør serveres ved en temperatur mellem 14 og 17 grader.

