



SIERRA TOLOÑO RAPOSO

Producent: Sierra de Toloño

Årgång: 2020

Land: Spanien

Region: Rioja

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 13,5 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 94003

Pris: **Privatimport**

Magiskt gott! Fruktig med massor av kryddiga saffrans- och kryddtoner förgyller frukten av mogna röda plommon och mulbär. Tanninerna är vackert polerade och mineraldjupet är salt och gott!



OM PRODUCENTEN:

Vingården Sierra de Toloño ligger på en magisk plats, skyddad mot de kalla vindarna från norr av det stora kalkstensberget Sierra de Toloño. Här i Rioja Alavesa, mellan byarna Labastida och Rivas de Tereso, bland ekträd och snår, ligger vingården som uppfyller en dröm: att skapa ett vin med den unika karaktären av just det här hörnet av La Rioja – ren och fräsch.

Sierra de Toloño grundades 2012 och producerar både röda och vita viner. 2019 utsågs vinmakaren och grundaren Sandra Bravo till *Best young winemaker* av Tim Atkins. I den kalkstensrika jorden på 650 meters höjd får Sierra de Toloños vin sin fräscha karaktär. Här finns klar luft, styrka och hälsa. Solens strålar koncentreras mot söderslutningarna och en aning av Atlanten ger frisk luft även de varmaste dagarna. Druvorna Tempranillo och Viura får här sin unika smak, både nyansrik men samtidigt med hög energi och fokus. Höjden, klimatet och mikroklimatet gör att druvorna får mogna långsamt, vilket låter dem behålla sin naturliga syra och ackumulera socker gradvis och balanserat.

Med den första kylan i oktober skördas druvorna för hand. Druvorna ligger sedan i små tankar och fermenteras. Vissa av vinerna lagras sedan på ekfat och andra i stora amforor. Allt för att ursprunget ska speglas i vinerna.

DRUVOR:

Tempranillo

JORDMÅN:

Kalksten

TILLVERKNING:

Druvorna skördas varsamt för hand. Druvorna krossas och jäser med sin naturliga jäst. Vinet lagras ett år på stora ekfat (3000 liter) före buteljering.

PASSAR TILL:

Servera till fylliga rätter med kryddiga inslag.