

RIOJA ANZA 2020

Art. nr 52307

Pris 259 kr

Storlek 750 ml

Producent Dominio de Anza

Ursprung Rioja, Spanien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Tempranillo 95%, Viura , Malvasia ,
Graciano , Mazuelo

Alkoholhalt 13,5%

Totalsyra 5,3 g/l

Restsocker 1,5 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Ren fruktig och elegant doft med florala inslag och toner av röda och mörka bär, lakrits, fat och örter. Smaken är harmonisk, fruktig och mjuk med finstämda tanniner och mineralitet. Det finns ett tilltalande djup och komplexitet i smaken. Lång, torr och elegant eftersmak.

Tillverkning Vinet har jäst med hela klasar i öppna fat. En del har sedan lagrats i 4000 liters ekfat och resterande del i 500 liters fat.

Lagring Vinet har lagrats i 12 månader i en kombination av 4000L ekfat samt mindre 500L ekfat.

Passar till En krämig pasta eller grillade grönsaker. Eller varför inte till lite ost och chark.



Omdömen

Robert Parker 94 poäng i Rioja Anza 2020

Robert Parker 94 poäng i Rioja Anza 2019

Om producenten

Diego Magaña är redan ett av de hetaste namnen bland den nya generationen vinmakare i Spanien. Son till Juan Magaña vars Viña Magaña i Navarra nått ikon-status under de senaste 40 åren. Diego började jobba med sin far under mitten av 2000-talet. Men 2014 fick kärleken till vinerna från Bierzo och vänskapen med områdets klarast lysande stjärna, Raúl Pérez, honom att starta det egna projektet Dominio de Anza, med bas i vännens faciliteter.

Diegos odlingar i nordvästra Bierzo består av 80-100 år gamla rankor, spritt över en handfull lägen med en total area på ca på 3-4 hektar. Fokus framöver ligger på att återplantera gamla vingårdar med sticklingar från gamla rankor. Men just nu kompletteras de egna odlingarna med inköpta druvor från angränsande vingårdar.

Sedan starten 2014 har Diego utökat projektet till att omfatta Rioja. Hans familj har vingårdar i Rioja Basa, men Diego var ute efter de högre belägna odlingarna i Alavesa. Här är det svårt att hitta frukt, men 2016 gick drömmen i uppfyllelse då han fick tag i 2,5 hektar med gamla rankor.

Sedan dess har odlingarna utökats och idag har han 4,5 hektar kring byarna Kripan, Elvillar och Laguardia. De olika odlingslotterna är små och avkastningen liten från de 30-90 år gamla rankorna. Tempranillo utgör självklart den största delen men lite garnacha, graciano, mazuelo, viura och malvasia riojana återfinns också i vingårdarna.

Målbilden oavsett ursprung är viner som speglar växtplatsen och när det gäller vineriet är Diegos ledord "Mi receta es que no hayreceta" - receptet är att det inte finns något recept. Årgången avgör tillvägagångssätt.