



Almirez Teso La Monja Toro, Spanien

Duero-floden har sit udspring midt i Spanien på højsletten Castilla Y Leon. På sin vej til udmundning ved Oporto, efter at den har skiftet navn til Douro ved grænsen til Portugal, gennemløber den 3 af Spaniens mest spændende vindistrikter. Ribera del Duero har selvfølgelig allerede høstet sin del af hæderen, Rueda er Spaniens store "hvide" håb, og lige inden grænsen til Portugal, ligger det seneste skud på stammen af lovende vindistrikter, Toro.

Det nye håb har dog ældgamle rødder. For mere end 800 år siden stod der Torovine på bordene hos de adelige i Salamanca og hos kongen af Castilien. Den nye ære er dog først nu ved at tage form, og det kvalitetsløft, som så tydeligt smages i vinene, har kun været 10 år undervejs. Fremtidsudsigterne er derfor ubegrænsede. De klimatiske forhold i området er dramatiske med meget varme somre og kolde vintre. Den årlige gennemsnitlige nedbørsmængde når sjældent over 400mm. Sommerens varme dage afløses af kolde nætter, og dette er en af faktorerne til vinenes kompleksitet.

Dominio de Eguren etablerede sig i området i begyndelsen af 1990'erne med bodegaen Numanthia-Termes. 1998 var første årgang, og allerede i 2004 opnåede vinene Numanthia og Termanthia henholdsvis 98 og 100 point af Robert Parker. Point, som blot betød en endnu større efterspørgsel på de i forvejen stærkt rationerede vine. Vinenes kultstatus medførte, at bodegaen i 2007 blev opkøbt af luksus-emperiet LVMH, som i forvejen ejer blandt andet Château d'Yquem og Krug. Numanthia-Termes blev solgt for intet mindre end 25 mill. Euro! Allerede inden forhandlingerne med LVMH var Eguren familien klar over, hvilken retning vinden blæste, og begyndte derfor tidligt at søge efter nye parcelbesiddelser.

Egurenfamilien fandt, hvad den søgte. Teso La Monja, en bodega med pre-phylloxera parceller i Toro, Zamora, Valdefinjas og Villabuena del Puente - 4 udvalgte parceller, alle med forskellige karakteristika. Druen er (naturligvis) Tinta de Toro, en meget nær slægtning til Tempranillo og Tinto Fino, der som den eneste overlevede, da vinlusen Phylloxera for mere end 100 år siden lagde næsten alle Europas vinmarker øde. På bodegaen vinificeres 3 forskellige vine; Almirez, Alabaster og Victorino – alle 3 er økologisk certificerede.

Almirez

Vinen Almirez stammer fra bodegaens 15-30 år gamle vinstokke. Efter manuel høst transporteres druerne til vineriet i små kasser for herved at undgå at druerne ligger i pres og dermed igangsætter en spontan gæring. I vineriet venter åbne Bourgognefade, hvor mosten macereres og gæres inden den endelige lagring i 12 måneder på franske egetræsfade. Resultatet er en frugtig, kompleks vin med florale og blomsterrige toner. Smagen er flot ren og frisk med klare toner af mørke frugter, roser, violer med mere. En vin med kraftfuld elegance.



Fakta:

Område / Land:
Toro, Spanien

Druesorter:
Tinto da Toro

Lagring:
12 måneder på franske egetræsfade

Anbefales til:
Mellemkraftige retter, eksempelvis kalv, lam, and, eller til salte oste

