

2024 Bachiller Roble

Bodegas Canderuela

Bodegas Canderuela

Bodegas Canderuela er et af Pérez Cuevas-familiens vinnavne. Familien bag Ontañón har arbejdet med vin gennem fire generationer og står også bag projekter i Rioja, Rueda og Ribera del Duero. Canderuela bruges på vine med forskellig geografisk oprindelse, så drue og område skal læses på den enkelte flaske. Fælles er familiens erfaring med at dyrke og vinificere vin i flere af Spaniens klassiske områder.

Ribera del Duero

Ribera del Duero følger Duero-floden gennem højsletten i det nordlige Spanien. Højden giver kølige nætter, som hjælper druerne med at bevare syren efter sommerens varme dage. Tempranillo dominerer og kaldes lokalt Tinto Fino eller Tinta del País. Rødvinene har typisk dyb farve, mørk bærfrugt og tydelige tanniner, men områdets stil er ikke kun kraftig og fadpræget. Her laves også unge, friske rødvine, mens længere lagring på fad og flaske giver andre udgaver mere kompleksitet. Rosé har sin egen tradition, og Albillo Mayor er den vigtigste drue i områdets hvidvine.

Vinen

Bachiller Roble kommer fra Ribera del Duero og er lavet på Tempranillo fra stokke, der er mellem 15 og 40 år gamle. Tre måneders fadlagring giver vinen en krydret og rustik kant uden at gøre den tungt træpræget. Årgang 2024 bevarer derfor en ung, levende kerne, mens fadet samler strukturen og giver lidt ekstra dybde. Det er en klassisk, kraftfuld Ribera i et tilgængeligt format, hvor druens faste bygning og den korte modning arbejder tydeligt sammen.

Primære aromaer:	Kirsebær, solbær, vanilje, lakrids, violer, brombær, peber og tobak.
Madforslag:	Prøv til grillet lammekotelet med rosmarin og hvidløg.
Servering:	Serveres ved cirka 18° i Bordeauxglas. Drikkes bedst inden 2030.



Smagsprofil



2024



Rødvin



Tempranillo



Ribera del Duero
Spanien