2025 Tierra Hispana

Bodegas Ignacio Marin

Bodegas Ignacio Marin

Bodegas Ignacio Marin er et familieejet hus i Cariñena i Aragon, grundlagt af Ignacio Marín i 1903. Husets marker ligger ved Cariñena og Encinacorba, 600–850 meter over havet, hvor forskellige højder og mikroklimaer giver plads til flere druesorter og vintyper. Garnacha, Garnacha Blanca og Cariñena har en central rolle, mens arbejdet fra drueudvælgelse til vinifikation og modning binder sortimentet sammen.

Aragón

Aragón ligger i det nordøstlige Spanien med Ebro-dalen mellem Pyrenæerne og bjergkæden Sistema Ibérico. Garnacha er regionens mest karakteristiske drue, og mange gamle marker er bevaret. Klimaet har varme, tørre somre og kolde vintre, men højdeforskellene giver store lokale variationer. Rødvinene omfatter både saftige, frugtprægede udgaver og mere koncentrerede vine med fadlagring. I Somontano ved Pyrenæerne spiller internationale druer som Cabernet Sauvignon og Chardonnay en vigtig rolle. Macabeo og Garnacha Blanca hører til regionens traditionelle grønne druer. Der laves også rosé og mousserende vin i Aragón.

Vinen

En tør og ukompliceret hvidvin i den lette og friske ende, bygget på 60 procent Macabeo og 40 procent Chardonnay. Macabeo holder udtrykket rankt og ligetil, mens Chardonnay giver lidt mere bredde gennem midten. Fylden er lav til moderat, syren moderat, og helheden er rund og blød uden at blive tung. Stilen er umiddelbar og skabt til tidligt brug frem for lagring, med fokus på renhed, balance og enkel drikbarhed.

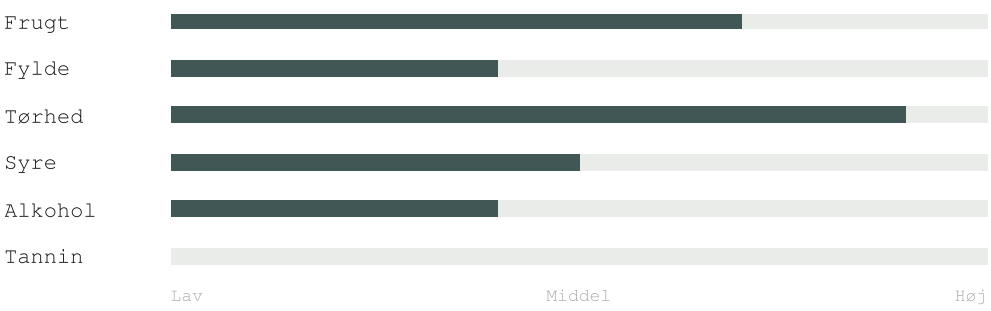


Primære aromaer: Modent æble, pære, fersken, citrus og blomster.

Madforslag: Prøv til stegt torsk med persillesmør og små ovnkartofler.

Servering: Serveres ved cirka 10° i Universalglas.
Drikkes bedst inden 2029.

Smagsprofil



2025

Hvidvin

Macabeo, Chardonnay

Aragón Spanien

Tlf.: 4261 2212 // kontakt@mundskaenken.dk // www.mundskaenken.dk