

INFO

Vinens Navn: D'Acan

Producent: Vega Clara

Område/Land: Ribera del Duero/Spanien

Drue(r): Afh. af årgang men typisk Tempranillo (80-95%), Garnacha (5-20%)

Vinfremstilling: Manuel høst i 12 kg kasser fra i gennemsnit 80 år gamle vinstokke i Pago de Valtarrena. Hver druetype vinificeres separat. Maceration og alkoholisk gæring på ståltanke på 4000 liter og malolaktisk gæring og lagring i gennemsnitligt 18 måneder på nye 225l fade af fransk eg fra Allier. Der fremstilles typisk 1500-2000 fl. pr. år.

Jordbundsforhold: Et mix af primært sand og ler.

Ha. udbytte: typisk 10-15hl pr. ha

Alkohol: typisk 14%

Producentens web: vegaclara.com

Yderligere information:

Hele overskuddet fra salget af D'Acan går til forskning i en biologisk kur mod diabetes.

Vingården, som ligger omkring 30 km øst for Valladolid, ejer 12 hektar vinmarker fordelt på 3 områder.

De 2 er beliggende i landsbyen Quintanilla de Onésimo, hvor også vineriet befinder sig, og her er består jordbunden for det ene områdes vedkommende primært af sandet lerjord med Cabernet Sauvignon vinstokke med en alder på op til 50 år, mens det andet område har et højt indhold af kalksten og er tilplantet med yngre vinstokke.

Det 3. område ligger i Anguix og Pedrosa de Duero, og her står op til 70-80 år gamle Tempranillo og Albillo Mayor vinstokke på en jordbund sammensat af b.la. ler, alluviale aflejringer og grus. Vingården drives økologisk.

