

INFO

Vinens Navn: Jilguerín

Producent: Vega Clara

Område/Land: Ribera del Duero/Spanien

Drue(r): Afh. af årgang men typisk Tempranillo (75-90%), Cabernet Sauvignon (10-25%)

Vinfremstilling: Manuel høst i 12 kg kasser fra i gennemsnit 10 år gamle vinstokke i Quintanilla de Onésimo. Hver druetype vinificeres separat. Maceration og alkoholisk gæring på ståltanke på 4000-6500 liter og malolaktisk gæring og lagring i gennemsnitligt 4 måneder på 2-3 år gamle 225l fade af fransk eg fra Allier (typisk 75%) og amerikansk eg fra Missouri (typisk 25%). Der fremstilles gennemsnitligt 12.000 fl. pr. år.

Jordbundsforhold: Et mix af kalksten, sand og ler.

Ha. udbytte: typisk 35-40hl pr. ha

Alkohol: typisk 14%

Producentens web: vegaclara.com

Yderligere information:

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.

