

INFO

Vinens Navn: Soplar

Producent: Bodegas Moraza

Område/Land: Rioja/Spanien

Drue(r): Typisk Tempranillo (50%). Garnacha (50%)

Vinfremstilling: Økologisk og biodynamisk dyrkede druer fra San Vicente og Abalos, fra vinstokkene i ca. 450-650 meters højde. Manuel høst, maceration i 10-15 dage med let ekstraktion efterfulgt af spontan gæring på cement og lagring på samme. Der klares og filtreres ikke.

Jordbundsforhold: Kalksten og ler.

Ha. udbytte:

Alkohol: Typisk 13,5%

Producentens web: bodegasmoraza.com

Yderligere information:

Bodegas Moraza begyndte sin historie for seks generationer siden i San Vicente de la Sonsierra (Rioja Alta), ved foden af Cantabria- og Toloño-bjergene i det nordlige, centrale Spanien. Men det var, da Janire Moraza overbeviste sin far og onkel om at omlægge deres 18 hektar jord, som i dag er 23 hektar, til økologiske landbrug, at det virkelig blev interessant.

I modsætning til mange mainstream Riojas, der er skræddersyet til et internationalt marked, bruger Bodegas Moraza udelukkende traditionelle metoder, hvilket resulterer i friske, egetræsfrie og autentiske karakteristika.

I stedet for at blande druer fra forskellige vingårde for at producere den velkendte smag af konventionelle Rioja, er vinene et resultat af terroirens kompleksitet. Alle vinmarkerne ejes af familien og bearbejdes i hånden for at fremme biodiversiteten uden brug af pesticider, herbicider eller svntetiske produkter.

