

INFO

Vinens Navn: Las Tasugueras

Producent: Bodegas Moraza

Område/Land: San Vicente de la Sonsierra /Rioja/Spanien

Drue(r): Tempranillo (100%)

Vinfremstilling: Økologisk og biodynamisk dyrkede druer fra Las Tasugueras. Fra vinstokkene i ca. 600 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: Primært kalksten iblandet 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 syntetiske produkter. Salvador Dalí: *"God vin kræver en galning til at dyrke vinstokken, en klog mand til at holde øje med den, en klar digter til at lave den og en elsker til at drikke den."*

