
Bayanegra Black Label

Fra vinhuset Bodegas Celaya

Lokalitet: Syd øst Spanien

Årgang: 2017

Mål: 750 ml

Druer: Tempranillo

Lidt om huset:

I 1927 begyndte husets forgænger, Mr. Florindo Celaya Aranda, at producere vin ved hjælp af de traditionelle metoder i disse dage. Denne viden sammen med løbende produktionsforbedringer er blevet overført fra generation til generation indtil nutidens dag. I år 2000 flyttede Celaya til sine nye faciliteter og ligger nu i udkanten af La Roda. I øjeblikket koncentrerer de deres marketing indsats verden over, og håber på at få mulighed for at demonstrere deres seriøse forretningsmæssige tilgang og deres ekseptionelle vine. "Med den samme beslutsomhed som vores forgængere, vil vi fortsat tilbyde vores kunder det allerbedste så de kan nyde og opdage kvaliteten af vores vingårde og vores folks indsats, som er afspejlet i hvert glas vin fra Bodegas Celaya."

Farve/Duft/Smag:

Denne rødvin har en skøn mørk kirsebærrød farve med violette toner. Aromaer af modnet frugter dominerer næsen, her i blandt blomme og brombær. Disse toner bliver blandet med krydrede mineralske noter. Vinen har en stor smag, den er kraftig med en lang afslutning.

Fremstilling:

Druerne på denne vingård modnes meget langsomt. Dette skyldes bl.a. at gården har en meget kold vinter, og en meget tør sommer, hvor dagene er varme og nætterne er friske. Der udover er vinmarkerne beliggende 800 meter over hav niveau, hvilket også påvirker druerne. Fermenteringsrummet har tanke af rustfri stål med automatisk temperatur styring. Druerne præsnes i hele bundts.

Gastronomi/Servering:

Denne vin går fantastisk godt sammen med spansk tapas. Derudover går den godt sammen med diverse kød retter, sammenkogte retter og stuvninger. Server den gerne til halv kraftige kødretter. En god rød bøf vil også klæde denne vin. Server den gerne ved en temperatur mellem 14 og 17 grader.

