

Casa del Canto

“Roble” Yecla D.O.

Saftig fylde er nøgleord i denne dybtfarvede, kødfulde ‘solskinsvin’, der i både udseende og smag strutter af sundhed; resultatet af samspillet mellem den ambitiøse vinnemager, Araceli G. Martínez’ store vinmæssige kunnen, et goldt landskab og det tilhørende barske klima, der umuliggør dyrkningen af langt de fleste afgrøder, men samtidig giver en fantastisk basis for produktion af hårdføre, lavproduktive kvalitetsdruer.

Den sydøstligt beliggende Murcia-provins gemmer på nogle af Spaniens mest interessante vinområder, hvor Yecla hører til blandt en lille førergruppe. Her er der produceret vin i lange tider, så der er store mængder af gamle, lavtydende vinstokke, men det er kun via store investeringer, at områdets enorme potentiale er blevet forløst. I dag kommer nogle af Spaniens mest præmierede vine således fra denne del af Spanien. Og Yecla-vinene fra Araceli G. Martínez’ hånd er af selveste Robert Parker’s Wine Advocate udnævnt som nogle af de bedste køb i hele Spanien!

Casa del Canto ‘Roble’ er overvejende produceret på regionens mest betydningsfulde røde drue, Monastrell, som i resten af verden er bedre kendt under navnet, Mourvèdre. Den dyrkes sammen med ejendommens Cabernet Sauvignon- og Syrah-druer i op til 800 meters højde, hvor varme, solrige dage afløses af kølige nætter. Denne vekselvirkning giver druer, der er proppede med aromaer, men som samtidigt bevarer et godt syreniveau, så vinen opnår en god balance. Lagringen er de første 7 måneder foregået på egefade af fransk og amerikansk herkomst, hvorefter vinen er aftappet og flaskelagret inden frigivelse.

Duft og smag byder på koncentrerede nuancer af solbær, blåbær, hindbær, ristede kaffebønner, vanilje og en anelse chokolade. Casa del Canto ‘Roble’ er fyldig og tæt i stilen, mens garvesyrerne er blide og modne, så vinen både kan drikkes med og uden mad til. Fadpræget er marginalt mærkbart, da frugtkoncentrationen bærer lagringen uden besvær. En imponerende vin til prisen, der nydes nu og de næste par år frem.

Nyd vinen som all-roundvin til et bredt udvalg af stegeretter. Vinen præsenterer sig bedst serveret omkring 16-18°.

