

# Vinoplevelser

## Abadia San Quirce 6M

Bodegas Imperiales S.L., DO



Bodegas Imperiales er grundlagt i 1998 af en gruppe erhvervsfolk og vindyrkere, som alle er tæt tilknyttet Ribera del Duero og alle med et hjerte, der banker for vinen og regionen.

Selvsamme år byggede Imperiales et nyt flot vineri (bodega) med helt nye vinifikationsudstyr omkranset af nogle af de ældste og bedste vinmarker i området. Trods vinhuset er relativt nyt, så har vinmarkerne en betydelig alder. Et sjovt faktum er, at størstedelen af Ribera del Dueros vinmarker er langt ældre end de mange nye vinproducenter, som de sidste 20-30 år er dukket op i den nu berømmede dal. Det er fra nogle af disse gamle og nøje udvalgte marker, Imperiales druer kommer fra. Alderen på vinstokkene er fra 15 år og helt op til mere end 100 år gamle. Nogle er endda tilbage fra før phylloxera-lusens hærgen, en sjælden ting i dag. Huset ejer selv 21 hektar i Aranda del Duero og i La Aguilera. De har yderligere 80 hektar i Gumiel de Izan og La Aguilera, som de har lejet på langtidskontrakt. Det giver her folkene fra Imperiales kontrol over arbejde og metoder i vinmarkerne.

Hvis nogen drue er synonym med ét land, så er det Tempranillo-druen. Mere spansk bliver det ikke, og det er netop Tempranillo, Bodegas Imperiales brænder for. Eller rettere sagt Tinto Fino, for det kaldes den lokalt i Ribera Del Duero. Fra den spæde begyndelse har huset haft ét mål for øje; at lave vine på 100% Tempranillo, med fokus på absolut kvalitet, der viser druens helt særlige karakter. Derfor vælger man ikke at blande den med Cabernet Sauvignon, Merlot eller Malbec, som ellers er tilladte blandingsdruer i Ribera del Duero. Man ønsker Tempranillos helt særlige frugt skal stå forrest på smagspaletten. Det er gode kraftige vine, der har masser af "cancan".

Selvom nye opbindingsmetoder i stigende grad bliver brugt i området for at øge udbyttet, så dyrker Bodegas Imperiales deres Tempranillo-stokke yderst traditionelt som; en vaso, der kendes som "bush vines". Et system der er helt ideelt til det tørre klima i Ribera Del Duero. Gror vinstokken som en busk, giver det oftest et lavere udbytte pr. vinstok. Udbyttet er mellem 2000 - 4000 kg. pr. hektar og i nogle tilfælde blot 1000 kg. pr. hektar for de ældste vinstokke. Det svarer til 2-3 klaser pr. vinstok! Resultatet er intense vine med spansk temperament. Alt høstarbejde og beskæring af vinplanten skal desuden gøres med håndkraft, da maskiner ikke kan anvendes til disse buskformede vinstokke.

Huset bruger 50% amerikanske egetræsfade og 50% franske egetræsfade. Samme proportioner som kultproducenten Vega Sicilia. Det giver balancerede vine, hvor den amerikanske eg ikke overdøver den rene frugt. Navnet på vinen, "6M", hentyder til de 6 måneder vinen har lagret på fade. Druerne til vinen kommer fra nogle af husets yngste vinstokke. Vinen spiller derfor meget på den umiddelbare charme og friske bærpræget stil.

**Leverandør**  
Bodegas Imperiales S.L.

**Land**  
Spanien

**Område**  
Ribera del Duero

**Type/Farve**  
Rødvin

**Drue**  
100% Tempranillo

**Dyrkning**  
Traditionel

**Riedel glas**  
Tempranillo / Syrah

**Serveringsforslag**  
Mørkt kød  
Krydrede retter

### Vinifikation

Før den alkoholiske og malolaktiske gæring udblødes mosten koldt i 3-5 dage. Dette giver en vin, der er mere nuance rig, aromatisk og tættere i farven. Vinen lagres 6 måneder på franske og amerikanske egetræsfade, hvor den også gennemgår malolaktisk gæring (omdannelsen fra æblesyre til mælkesyre). Under lagringen overføres vinen løbende til andre fade for "klaring", da man hverken filtrerer eller stabiliserer vinen før aftapningen.

### Smagekommentarer

Vinen har fået en kortere fadlagring på 6 måneder (6 meses), hvilket giver en frisk og bærpræget vin. Den fremstår ligefrem saftig i glasset. Duften er imødekomende med mørke bær som brombær og solbær samt et lettere krydret touch. Der er en god medium krop med faste tanniner.



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN