

# Vinoplevelser

## Castillo de Jumilla Red, 3/4 ltr.

Bodegas Bleda S.L.



Bodegas Bleda ligger i det relativt ukendte Jumilla-distrikt, som i gamle dage var kendt for at producere tunge alkoholrige vine, der blev brugt til sammenstik i de lidt lettere vine fra såvel Spanien som Frankrig. Gennemsnitsudbyttet var mellem 15 -18 hl pr. ha, hvilket i længden viste sig at være urentabelt, og da markedet for de dengang meget tunge og alkoholrige vine var i tilbagegang, så man sig nødsaget til at lægge stilen om.

Dette medførte bl.a., at man udover distriktets traditionelle drue, Monastrell, tilplantede arealer med de klassiske franske druesorter, Cabernet Sauvignon og Merlot.

Resultatet, som vi ser i dag, er meget overbevisende, og det skulle ikke undre, om vi kommer til at se en udvikling i distriktet, der kan sammenlignes med den tilsvarende i kultdistriktet Priorato.

Bodegas Bleda har 230 hektar vinmarker, der hovedsageligt er beplantet med Monastrell. Undergrunden, der er meget typisk for distriktet, består hovedsageligt af ler og mørke kalksten, hvilket er med til at holde på den meget begrænsede mængde af regn, som falder hvert år.

Vinene bliver stort set dyrket organisk - det tørre klima gør det praktisk talt overflødigt at sprøjte, da markerne kun i meget ringe grad er udsat for angreb af svampe m.m. Distriktet var faktisk et af de få områder, der undgik vinlusens hærgen i slutningen af det 19. århundrede. Alle druer håndhøstes og sorteres grundigt, inden de føres til vineriet.

**Leverandør**  
Bodegas Bleda S.L.

**Land**  
Spanien

**Område**  
Jumilla

**Type/Farve**  
Rødvin

**Drue**  
40% Tempranillo  
60% Monastrell

**Fadlagring**  
H16

**Dyrkning**  
Traditionel

**Riedel glas**  
Syrah

**Serveringsforslag**  
Mørkt kød  
Vildt  
Krydrede retter

**Vinifikation**  
Under gæringsprocessen omrøres vinen to gange dagligt i 12 dage for at opnå det optimale udtræk af farve og aromastoffer. Derefter lagres vinen på de traditionelle spanske fade for til sidst at indgå i det endelige sammenstik.

**Smagekommentarer**  
Flot dyb rubinrød farve. Intens og charmerende duft af mørke modne bær. Smagen er dejlig harmonisk, blød og rund med nuancer af mørkerøde bær og lækre undertoner af lakrids og vanille.

**Alkohol**  
14,50%

**Proptype**  
Skruelåg



**H.J. HANSEN VIN A/S**

GRUNDLAGT 1829



**VIN SPECIALISTEN**

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN