

ATAULFOS 2009

Art. nr: JL0506

Pris: 1.265 kr

Storlek: 1500 ml

Varukategori: Röda viner

Land: Spanien

Producent: Bodegas Jiménez-Landi

Druvor: Grenache 100%

Tillverkning: Genomgår naturlig malolaktisk jästning på ekfat.

Lagring: Lagras på jästfällning i 16 månader på franska barriquer (225 l).

Alkoholhalt: 13,5%

Om producenten

Kompromisslöst arbete

På Bodegas Jiménez-Landi i byn Méntrida, tre mil sydväst Madrid, har man odlat vin sedan 1600-talet. Det var då nuvarande ägarnas förfäder för hand grävde ut den källare, där de gjorde vin i stora lerkrukor.

År 2004 beslöt José Benavides Jiménez-Landi och Daniel Goméz Jiménez-Landi starta ett kvalitetsprojekt. På ekologisk och biodynamisk grund ville de skapa traditionella kvalitetsviner som speglade klimatet och jordmånen här i DO-området Méntrida. Produktionens kärna är områdets viktigaste druvsort, Garnacha, men på den 27 hektar stora egendomen odlar man även andra druvor som kan komplettera Garnacjan, främst då syrah.

José och Daniel smakar sig fram till rätt skördedatum. Skörden sker manuellt och med noggrann selektion. Druvorna placeras därefter i små ståltankar, i träkar eller i öppna 500-litersfat. Jäsningen föregås av kallmaceration och macerationstiden uppgår till mellan 10 och 40 dagar, beroende på årgångens och varje vingårdslotts kvalitet. Lagringen sker i franska ekfat som rymmer 300, 500 eller 1.500 liter.

Det kompromisslösa arbetet bakom Jiménez-Landis viner har fört upp dem till en position bland Spaniens allra bästa. Amerikanske vingurun Robert Parker har gett Jiménez-Landis viner mycket högt betyg, bland annat har Cantos del Diablo fått 96 och El Reventon 97 av 100 möjliga poäng.

