

VINUNIC

LES TERRASSES 2023

Art. nr 94529

Pris 399 kr

Storlek 750 ml

Producent Álvaro Palacios

Ursprung Priorat, Spanien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Garnacha 70%, Cariñena 30%

Alkoholhalt 14,5%

Totalsyra 5 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Komplex doft med inslag av hallon, svarta vinbär, plommon, björnbär, lakrits, kaffe, vanilj, peppar och örter. Välbalanserad, elegant smak med välintegrerad fatkaraktär och tydlig men sammetslen tanninstruktur. Lång harmonisk eftersmak med en fin mineralitet.

Tillverkning Druvorna skördades mellan 13 augusti och 13 oktober. En del av dem avstjälkades före pressning och musten fick sedan jäsa i en kombination av cementtankar och stora ekfat med regelbunden remontage och pigeage. 39 dagar skalmaceration. Vinet har lagrats 12 månader i en kombination av olika ekfat, sk foudres och bocoyes. Vinet är ofiltrerat.

Lagring Vinet vinner på att drickas efter 5 års lagring, men kan lagras ännu längre.

Passar till Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm, nöt eller vilt, exempelvis långbakad lammstek med ugnstrostad vitlök, potatisgratäng och rosmarinsky, grillad entrecôte med café de paris-smör, rostad potatis och grillad paprika eller en grillad secreto ibérico med rostad potatis, rökt paprika, pimientos de padrón och en sherrysky. Vinet passar även utmärkt till olika ostar som lagrad Manchego (lagrad), Comté eller en hård fårost.

Omdömen

Wine Advocate 94+

The 2023 Les Terrasses Velles Vinyes is also a regional wine, sourced from 53 vineyards in eight different villages. This year, the blend is 70% Garnacha and 30% Cariñena that fermented with some whole berries, partly destemmed, in oak and concrete vats with indigenous yeasts and a maceration of 39 days. It matured in barrels of different sizes for 12 months. It has a lot of finesse; the 2023s come through as a little lighter than the 2024s but with a lot of elegance. This is perfumed, with an ethereal quality, fine-boned with very fine tannins that give it an earthy twist. This is superb and doesn't show the heat waves from the year. Drink Date: 2026 - 2036

Wine Spectator 94p

A suave red, fresh and fluid yet offering structure, focus and length. Medium- to full-bodied and fragrant, with cumin, dried thyme and lavender aromatics. Shows a velvety mouthfeel and sculpted, fine-grained tannins in support of flavors of creamed black cherry and black plum fruit, plus stony mineral and smoke notes. Garnacha and Samsó. Drink now through 2038.

