VINUNIC

PÉTALOS 2023



Art. nr 1041604
Pris 219 kr
Storlek 750 ml
Producent Descendientes de J. Palacios
Ursprung Bierzo, Spanien
Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork
Druvor Mencia 91%, Ospecificerade gröna druvor 8%, Ospecificerade blå druvor 1%
Alkoholhalt 13%
Totalsyra 4,4 g/l
Restsocker 0,6 g/l
Sortiment Privatimport

Karaktär Fruktig och något floral doft med inslag av mörka körsbär, hallon, jordgubbar, plommon, viol, örter, kryddor, lakrits och fat. Fruktig smak med en hög välbalanserad syra och sammetslena tanniner. Lång harmonisk eftersmak.

Tillverkning Druvorna skördades mellan 29 augusti och 28 september. De avstjälkades delvis innan de pressades och musten fick sedan jäsa i en kombination av ekfat och ståltank. 28 dagars skalmaceration. Vinet har lagrats 10 månader i ekfat av olika storlek.

Lagring Vinet dricks med fördel ungt men kan också lagras några år

Passar till Serveras vid 14-16°C i medelstora vinkupor till charkuterier, smakrika fiskrätter eller rätter av fågel, fläsk, kalv eller lamm, gärna med inslag av svamp, exempelvis grillad tonfisk med puylinser, persilja, citron och grillad paprika, Pollo al ajillo det vill säga ugnsstekt kyckling med svamp, vitlök, rosmarin, citron och rostad potatis, rosastekt ankbröst med puylinser, kantareller, savojkål och en lätt anksky, Ibericogris med Karl Johan, rosmarin, grillad spetskål och rostad lök, lammrostbiff med grillad aubergine, timjan, vita bönor, rostad lök och rödvinssky eller rosastekt kalventrecôte med kantareller, salvia, svamp, Pommes Anna och kalvsky. Som vegetariskt alternativ föreslår vi svamprisotto med timjan och lagrad Manchego. Vinet passar även utmärkt till lagrade hårdostar som Manchego curado, Ossau-Iraty, Zamorano, Tomme de Savoie eller en 18 månaders Comté. Dekantera gärna vinet 30-45 minuter före servering.

Information I blenden ingår små mängder av bland annat följande blå druvor Alicante Bouschet, Gran Negro, Pan y Carne och Negreda. Dessutom ingår en del gröna druvor, bland andra Jerez, Valenciana och Malvasía.

Omdömen

Wine Advocate 93+

Drink Date: 2026 - 2033 The 2023 Pétalos has around 20% grapes from Corullón and the rest bought from around 100 families across Bierzo, approximately 91% Mencía, 8% whites and 1% other reds that fermented in open-top oak and stainless steel vats with indigenous yeast. Malolactic fermentation took a couple of months in oak and stainless steel, and the wine matured in barriques and bocoyes for 10 months. It comes in at 13% alcohol with a pH of 3.74. It has a serious nose that combines berry fruit with herbs and a licorice twist, and it is a little tighter and more herbal, denoting more sensation of freshness in the wine even if the year was also warmish. But the peaks of heat did not reach the highs they did in 2022. It makes you think of the Bierzo wines from yesteryear, with the rain during the harvest. It's elegant but there's weight. Despite the price level, this is a wine that aged beautifully in bottle, something you don't expect in an entry-level wine. Final production figures were as expected, 297,867 bottles. The wine was bottled between January and April 2025. This keeps its position as one of the best values in Spain.

Wine Spectator 93p

A soft red, offering depth and focus, with flavors of crushed mulberry and blackberry fruit, black olive, mountain herbs, pepper and paprika. Yet this is harmonious throughout, integrating supple, fine-grained tannins and plum skin–infused acidity. A minerally underpinning of smoke and crushed gravel emerges to drive the refined finish. Drink now through 2036.
