

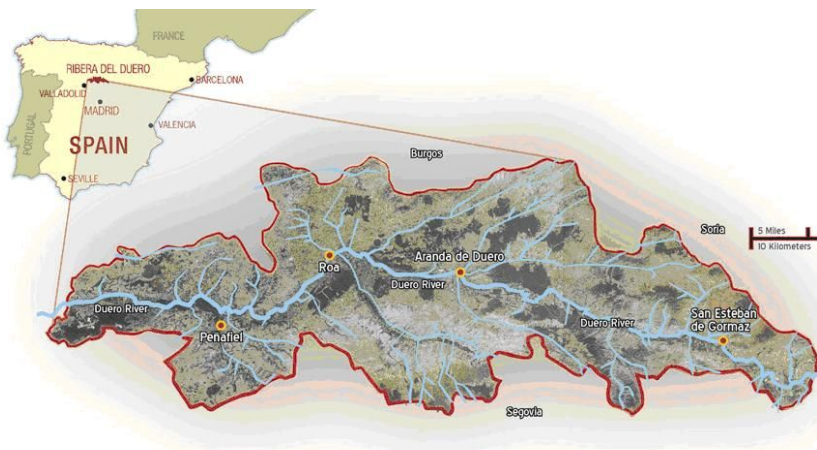


Mogar Roble

Bodegas Pagos de Mogar, Ribera del Duero

Huset:

Bodegas Pagos de Mogar ligger i det berømte vindistrikt Ribera del Duero i regionen Castilla y Leon. Vinhuset drives af ægteparret García Portugal. Hun fremstiller vinen, han passer markerne. De har kun en enkelt ansat på fast basis. Under høst- som altid er håndhøst - er der naturligvis tilknyttet høstarbejdere i den tid det nu er nødvendigt. Bodegas Pagos de Mogar er ganske nyt, det er grundlagt i 2003. Der laves kun vin af én drue, nemlig Tinta del País (Tempranillo) og produktionen er på kun 75.000 flasker årligt. Netop på grund af den lille produktion bliver alle vine passet og plejet som kun de store vinhuse kan pleje deres top vine, fastslår ægteparret García Portugal med stoltheden malet i ansigterne.



Distriktet:

Ribera del Duero er beliggende i den centrale, nordlige del af Spanien, nord for Madrid. Igennem de sidste år har vinene fra Ribera del Duero (som har sit navn fra områdets store flod, Duero-floden, kendt som Duoro-floden i Portugal) fået en kæmpe opblomstring over hele verden. Dette i stor stil trukket af kultvinen Pingus, som laves af danske Peter Sisseck.

Distriktet har et vinmark-areal på 21.572 hektar fordelt på 267

vingårde. Maksimalt høst udbytte er 49 hektoliter pr. hektar (det lave udbytte er helt sikkert en af hemmelighederne bag disse elegante men kraftfulde vine). Området fik sin klassifikation (D.O.) i 1982. Hoveddruen i vinene fra Ribera del Duero er Tinto Fino (også kaldet Tinto del País), en lokal Ribera del Duero-variant af Tempranillo. Vin fra Ribera del Duero er generelt kendetegnet ved stor koncentration og en intens, dyb farve. Smagen er ligeledes fyldig, frugtig og koncentreret. Store og potente vine for nu at sige det kort.

Vinen:

Mogar Roble er, på trods af at det er husets "entry level" vin, en vin der behandles som var det husets eneste vin. Der foretages en meget streng udvælgelse af druerne allerede i marken og dernæst på sorteringsbordet ved ankomst til vineriet. Dette gøres for at sikre at kun de bedste, omend de yngste (10-20 år gamle), druer anvendes i Mogar Roble. Efter endt gæring tilbringer vinen 6 måneder på fad, en blanding af amerikanske og franske fade. Dette er for at sikre kompleksitet og for at bevare den uimodståelige aroma af moden frugt. Mogar Roble har en dyb mørkerød farve med lilla reflekser - og en duft af moden frugt med mineralske og sødlige undertoner. Hvis duften giver håb om stor vin, vil du ikke blive skuffet når du smager denne vin. Den har en perfekt balance mellem bløde taniner og rig frugt. Super elegant med hint af vanilje og krydderier. Laaaang eftersmag :o)



Mogar Roble 2014 er af organisationen bag D.O. Ribera del Duero (øverste myndighed) kåret blandt alle Roble'er i distriktet til årgangens bedste. En helt ufattelig bedrift af et så ungt vinhus og et kvalitetsstempel, man kan forstå. Vinen ligger normalt udenfor kategorien "månedens vin" men jeg kunne ikke dy mig for at bruge denne fantastiske vin til dette i den sidste ende. Derfor er genbestillings-prisen også lidt højere end normalt, nemlig 129,95 kr. Men det er dog stadig et fund til den pris. Drik nu eller gem i op til 5-8 år.