

# Bodegas y Viñedos Monfil - Carambola



## Huset:

Bodegas y Viñedos MONFIL S.L. tilhører Mateo familien som nu i tre generationer har drevet vinhuset, men jorden har tilhørt familien endnu længere. Virksomheden som den står i dag, er fremkommet i tre trin. Før 1943, faktisk siden begyndelsen af århundredet, har familien fremstillet druer til destillation. Selve vinhuset blev således først etableret i 1943 af Victor Mateo som gennem sit virke, har skabt en tradition/passion for at dyrke og forbedre vinen allerede i marken. Sidste trin for familien var derfor naturlig, da man for ti år siden besluttede at fremstille sin egen vin under eget label. Victor Mateo som stadig er leder af Monfil har desuden i en 20-årig periode udfyldt rollen som formand for "Association of Managers of Aragon's Wine".

## Distriktet:

Cariñena er et af de ældste vinområder i Spanien og blev selvstændig DO allerede i 1932. Selve området ligger omkring 50 km sydvest for Zaragoza på et plateau i Ebro dalen langs Huerva floden hvor vinmarkerne ligger i 400–800 meters højde. Området dækker i dag 14 landsbyer med hovedbyen Cariñena som centrum. Oprindeligt producerede man her meget fyldige og alkoholrige vine, men da stort set kun de lokale foretrak denne vinstil, gennemgik området i 1990'erne en temmelig omfattende transformation. Sammenlægning af huse og en omlægning af vinstilen med eksport for øje, har vist sig at være en succes, da man nu kan registrere en tre-dobling af eksporten.

## Vinen:

Carambola fra vinhuset Bodegas Monfil er husets top-cûvée. Den laves på de ældste vinstokke som huset råder over, hvilket sikrer en dyb og kompleks vin. Farven er mørk ruby rød med violette reflekser. I næsen finder man modne røde bær suppleret med florale toner som er klassisk for Garnacha. I munden fremstår vinen fyldig med toner af brombær, jordbær og et strejf af vanille. Det er en vin med flot balance og en lang eftersmag.

Carambola er perfekt til and (derfor har vi valgt den til månedens vin i december), men går også rigtig fint til paella og andre ris-retter. Grillede grøntsager, lam og modne oste er andre mulige kombinationer til Carambola. Serveres ved 16-17 grader.

**Endnu en gang kan Bodegas y Viñedos Monfil præsentere en flot anerkendelse af månedens vin: Vi har netop fået dette snapshot i en mail fra dem.**

