

Tempore Generacion 76 Tempranillo

Spania / Aragon / #N/A!

Bodegas Tempore ligger i det steinrike og kalkholdige høylandet i nærheten av byen Zaragoza, nordøst i Spania, tett opp mot Catalonia. Området er kjent for sitt magre, steinete og kalkholdige jordsmonn, de varme somre med 90% sol og de kalde vintervinder som herjer i vinterhalvåret. Dette gir lav avkastning og krever hardt arbeid. Gjennom fire generasjoner har familien Yago Aznar drevet vingården der dyrking og drift i dag gjøres etter økologiske og biodynamiske prinsipper. Resultatet er livlige og fruktige viner. Paula og Victor Yago Aznar er bror og søster og overhoder for fjerde generasjon av familien Yago Aznar på Bodegas Tempore. Med seg i arven har de en enorm kjærlighet og nedarvet rebelskhet når det gjelder å skape den mest optimale vinopplevelsen. 100 hektar med vinmarker dyrkes under strenge parameter for økologisk og biodynamisk jordbruk som oppmuntrer den naturlige syklusen til vinstokkene. Familien er kompromissløs når det gjelder utvikling av nye viner. De er ikke redde for å sette spørsmålstegn ved regler og tradisjoner, når det gir en bedre vin. Selv når det går utover mer enn 75 år med erfaring og kunnskap familien har opparbeidet seg. Et eksempel er å bruke amerikansk eik til fatlagring av Tempranillo druer, fordi amerikansk eik fremhever druenes egenskaper bedre enn franske fat. Resultatene taler for seg selv, når du først har åpnet en flaske fra denne vingården så er du ikke tvil om at vinen du har i glasset er skapt med kjærlighet og respekt for landet, druen og vinen. Bodegas Tempore er sertifisert bærekraftig gjennom Wineries for Climate Protection, og økologisk sertifisert gjennom European Organic Agriculture. De jobber etter biodynamiske prinsipper i vinmarkene og i kjelleren. Flere viner er allerede ferdig sertifisert gjennom Demeter.

GENERACIÓN er å bryte seg fri fra regler. Dens bemerkelsesverdige kapasitet i blending av en enorm kunnskap tilegnet gjennom fire generasjoner i et glass med vin. Det er den svimle følelsen når du er i ferd med å gjøre noe ekstraordinært. Deres revolusjon er winemaking. Hver vin er navngitt etter et sentralt familiemedlem.



Høyoppløselig bilde



Type	Rødvin		
Produsent	Bodegas Tempore		
Årgang	2021		
Druetyper	100% Tempranillo		
Vinifikasjon	Temperaturkontrollert gjæring på ståltank.		
Lagring	Lagret 2 måneder på amerikansk eik.		
Analyse	Alkohol: 13,5 %	Sukker: 1,8 g/l	Syre: 4,9 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år		
Karakteristikk	Fruktig aroma preget av jordbær og bjørnebær, innslag av fat og urter. God fylde, rik munnfølelse med modne tanniner. God lengde.		
Serveringstemperatur	16-18° C		
Passer til	kjøttretter, lam, grill, tapas, myke oster og mørk sjokolade ?		
Webside	www.bodegastempore.com		
Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	15868901	6318992	kr. 199,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

84 poeng **apéritif**

VinFals
Terningkast 5

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
· <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Drink for every moment