BODEGAS ROBLES
MONTILLA

AMONTILLADO, ØKO

Piedra Luenga, Bodegas Robles,

FAKTA
Forstærket Vin
Drue(r): 100% Pedro Ximénez
Lagring: 8 år på brugte fade
Alkohol: 16.0%
Syreindhold: 5,3 g/L
Restsukker: 1,85 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06370310025
Anbefales til:

Distriktet
Montilla Moriles DO ligger i Cordoba-provinsen i sydspanske Andalusien og nærmere bestemt i midten af den trekant, som udgøres af byerne Granada, Sevilla og Córdoba. Det er Spaniens ældste DO (godkendt i 1932), og området strækker sig langs Guadalquivir-floden og er præget af et varmt middelhavsklima med meget begrænset nedbør i sommerhalvåret. Området er primært kendt for produktion af hedvine, som tilnærmelsesvist er identiske med sherry-varianterne (ca. 200 km væk i sydvestlig retning), dog med den forskel, at de ikke må kalde sig sherry, og at de bliver forstærket med knap så meget alkohol, hvilket giver en mere frisk og syredrevet vin. Montilla Moriles DO har i alt ca. 6.000 ha. vinmarker, som er beliggende ca. 650 m.o.h. hvilket medfører en længere modningstid for druerne og dermed fastholdelse af en god og livgivende syre samt en rig udvikling af aromaer.

Jordbunden er varieret og består i de højest-rangerende områder af Albariza, som er en helt særlig jordbundstype, der består af kalksten (50-80%), silicium (kisel) og ler. Albariza har en særlig evne til at holde på regnvandet, som tilføres i vinterhalvåret, og som vinstokkene dermed kan ”overleve på” i det meget tørre sommerhalvår. Udbyttet er væsentligt lavere end i Sherry (Jerez), og Montilla Moriles har da også et renommé for højere kvalitet og mere strukturerede vine.

Der er gode betingelser for økologisk dyrkning i området, da det varme og tørre klima (2.900 solskinstimer/år) samt de højtbeliggende marker oftest hindrer udbredelsen af diverse sygdomme i markerne. De senere år har produktionen af tørre bordvine (rød og hvid) skabt en ny tendens i området, men det har dog stadig et begrænset omfang.

Producenten
Bodegas Robles blev grundlagt i 1927 af ægteparret Antonio José og Pilar Robles. De var flyttet til Córdoba i deres søgen efter at kunne fremdyrke de bedste druer til produktion af højkvalitetshedvine, og søgningen endte i Sierra de Montilla. Her erhvervede de i et af de bedste produktionsområder parceller i markerne Toledana, Canillo, Cabriñana og Cañada del Navarro.

I 1975 blev de nuværende faciliteter i udkanten af Montilla opført af deres søn, Francisco Robles, og i slutningen af halvfemserne tog tredje (og den aktuelle) generation over, repræsenteret ved søskendeparret Pilar og Francisco Robles. De besluttede samtidig at overgå til økologisk/vegansk produktion, hvilket var en meget markant beslutning, da de dermed var de første i verden til at sende en certificeret økologisk hedvin på markedet. Herudover besluttede de også, at vingårdens naturlige gærstammer skulle anvendes i gæringsprocessen for at fremme personligheden og kompleksiteten i vinene, hvilket på det tidspunkt ikke mange andre producenter i området gjorde.

I markerne anvendes bunddække, der bl.a. omfatter kløver, valmuer og bælgplanter. Det frigiver nødvendige næringsstoffer på det optimale tidspunkt i forhold til såvel at sikre vinstokkene en sund og frugtbar vækst som at udvikle aromastofferne i druerne. Det tiltrækker også gavnlige insekter, der bekæmper skadedyr og forhindrer jorderosion.

Bodegas Robles har i mange år haft et forskningssamarbejde med universitetet i Córdoba og andre nationale og internationale forskningscentre i forhold til bl.a. at optimere de økologiske dyrkningsmetoder samt at tilpasse produktionen til de klimaforandringer, der til stadighed foregår. Deres ihærdige indsats i så henseende er da også blevet anerkendt af flere forskellige myndigheder og organisationer, hvilket talrige priser og udmærkelser vidner om.

Produktet
Vinen har fadlagret i fem år under den flor, som den naturlige gær har dannet. Derefter lagres vinen i tre år i en yderligere oxidativ proces, som foregår i det unikke "solera"-system, hvilket giver vinen dens mørkgyldne farve og rige smag.

I duften finder man noter af akaciehonning og tørrede frugter samt et let fadpræg. Smagen er meget frisk og saftig med en afrundet, elegant og letsaltet finish. En karakterfuld vin der er velvalgt til smagsfyldte supper - i filmen ”Babettes Gæstebud” serveres en Amontillado sammen med skildpaddesuppen. Det er samtidig en fantastisk vinteraperitif, men prøv den også i kombination med stegt kylling, bagt zucchini (squash) eller champignonrisotto.

NATUR · KVALITET · FREMTID · RESPEKT

VINOBLE