

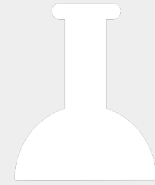
Bruno Murciano El Sueño

Rødvin / Spania / Valencia

Produsent: [Bruno Murciano](#)
Årgang: 2022
Land: Spania
Distrikt: Valencia
Område: Utiel-Requena
Drue: 100% bobal

Veil. pris horeca: 403.12 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 499.9,-
EDP nr. : 9092375
SAP nr. : 9092375
Vinmonopol nr. : 18941101

Innhold:
Syre:5.9
Sukker:0,6
Alkohol:13,5 %



NYHET

ØKOLOGISK

Om produsenten

Bruno fullførte i 2001 sommelier utdannelsen og reiste til Frankrike og England for å jobbe med på topprestauranter og spare opp penger. I 2005 fikk han anledning til å begynne seitt ambisøse prosjekt, å lage sin egen vin. Han kjøpte 8ha gammel vinmark med Bobal i hjembyen Caudete de las Fuentes. I løpet av de neste 5 årene samlet han data og informasjon på plantene og jordsmonnet og i 2010 kom den første vinen laget sammen med venner og andre i vinbransjen. Den viktigste personen Bruno fikk med seg var broren Jose Luis, han hadde med seg lang erfaring og teknikker på hvordan man jobber best mulig med biodynamiske vinmarker.

Bærekraft og lav intervensjon er nøkkelord på hvordan brødrene lager vin, her er der ingen kjemiske produkter og de jobber etter biodynamiske prinsipper. Dette medfører ekstremt små avlinger hvor en plante kun bærer 1kg druer. Plantene er fra 70-100 år gamle og dette igjen gir naturlig lave avlinger og større konsentrasjon på smak. Alt gjøres for hånd og kun maskiner blir brukt når de vender jorden. Gjødsling som blir brukt er gamle rester fra vinproduksjonen og de har godt med «cover crops» som er blomster og grønnsaker som vokser sammen med vinplantene. Dette er for å gi større biodiversitet i vinmarken og for å forhindre erosjon.

Vinmarkene ligger i innlands platået utenfor Valencia i Utiel-Requena på 700-800moh. Jordsmonnet er variert med leire, kalkstein og sand, de bruker forskjellige druer i de forskjellige jordsmonnene som igjen kommer til syne i vinene. Innhøsting er gjort for hånd, avstikking er gjort uten å knuse druene og en lang maserasjonstid er viktig for å for å oppnå kompleksitet og få frem personligheten til de forskjellige druene.

Vinifikasjon

Håndhøstede druer, spontanferm. 12 mnd lagring på franske brukte fat. 12 mnd lagring på flaske.

Smaksbeskrivelse

Mørk rød. Aroma av blomster og røde bær, urter i undertonen. Fruktig, bær. Myke tanniner.

Passer til

Lyst kjøtt, Storfe, Lam og sau, Storvilt