

Den 15:e juni lanseras Barolo Coste di Rose 2017 på Systembolagets hyllor
Barolo Coste di Rose är det senaste tillskottet till familjen Vajras Baroloportfölj och läget införskaffades 2015. Detta är den tredje årgången som Vajra släpper och det är andra gången vi får möjlighet att lansera vinet i Sverige. Den 15:e juni så lanseras 2017 Barolo Coste di Rose med varunr: 93015-01 | pris: 499 kr | 750 ml | alk. 14% VOL | 480 flaskor är inköpta och kommer lanseras i ett fåtal butiker.



Mats Abrahamsson, senior brand manager på Moestue Sverige beskriver G.D. Vajra's Barolo Coste di Rose 2017 så här, "det är ett vin med mycket finesse och komplexitet. Det har aromer av rosor, körsbär, våt sten och mynta i den generösa doften. Smaken är mycket fruktig med toner av mörka körsbär, silkiga, men tydliga, tanniner och en antydning av sötma i eftersmaken".

Druvorna till detta vin kommer från stockar som planterades 2001. Druvorna handskördades den 22 september 2017 och avstjälkades till 100%. Därefter följde en 50 dagars lång jäsning och maceration. Lagring skedde sedan i slavonska ekständer fram till buteljeringen den 14 juli 2020.

Coste di Rose är en 16,83 hektar stor MGA i Comune di Barolo. Vajra äger 1,6 hektar i Coste di Rose. När man står överst i Coste di Rose och ser ut ner över vingården har man byn Barolo bakom ryggen. Coste di Rose är en brant vingård med östlig exponering som i nederkant utgör gränsen mellan Comune di Barolo och Monforte d'Alba. Jordmånen är Arenarie di Diano sandsten i den övre delen av sluttningen, längre ner övergår den i den sandiga Sant'Agata Fossili Marl. Båda dessa är ovanliga jordmåner inom Comune di Barolo.

G.D. Vajra är beläget i kommunen Barolo, Piemonte, i norra Italien. En kommun som anses representera den mest delikata och fruktiga vinstilen i distriktet Barolo som helhet. Aldo Vaira har inom ekologisk odling varit föregångare i Piemonte och använder sig inte av kemiska tillsatser, bekämpningsmedel eller mineralisk gödsel. Hela familjen är idag en del av verksamheten, det är Aldo och Milena Vaira samt

barnen Giuseppe, Francesca och Isodoro. Människor med stor ödmjukhet, klappande hjärta och varm passion för sin mark och sina viner. De väljer ofta svårare, mer kostsamma och utmanande sätt för att lyckas med den uttalade ambitionen att alltid göra bästa möjliga viner. Genvägar finns inte. Den fasta övertygelsen är att i slutändan kommer belöningen i form av bättre viner med den själ och skärpa de eftersträvar även om vägarna ibland blir längre. När druvorna skördas läggs mycket arbete på urvalet och de sorteras inte mindre än tre gånger för att säkerställa att bara de bästa används till det slutliga vinet. Kvalitetskraven gäller över hela linjen och samtliga viner får lika mycket uppmärksamhet. En kedja är aldrig starkare än sin svagaste länk och medvetenheten om det gör att familjen ägnar lika mycket arbete åt sin Dolcetto d'Alba som flaggskeppet Barolo Bricco del Viole.

Familjens viner präglas av elegans och går i en ursprungstypisk stil. Respekt för tradition och historia genomsyrar hela verksamheten men står inte i motsats till nyfikenhet och experimentlusta. Aldo Vaira var exempelvis först med att plantera Riesling i Langhe. Han har alltid varit fascinerad av druvan och började sina planer redan på 1970-talet, planteringarna gjordes 1985.