

Vertikal från 1983-2005 med Conde de Valdemar Gran Reserva

I glasen har vi fem stycken viner från årtalen 1983, 1993, 2003, 2004 och 2005 (som inom kort är den nya årgången som kommer att lanseras på Systembolaget).

Vinifikation:

Druvorna har skördats för hand den första veckan av oktober och uttaget är cirka 45 hl/ha. Vinet har genomgått malolaktisk fermentering under 28 dagar vid en temperatur av 26°. Därefter har vinet lagrats på amerikanska 225 liters ekfat under 26 månader. Faten är mediumrostade. Efter lagring på fat har vinet lagrats i ytterligare 4 år på flaska.

Vinerna:

1983: Med 30 år på nacken så konstaterar vi snabbt att denna butelj har passerat bäst före datum, även om det var väldigt roligt att prova en sådan gammal flaska.

1993: Tio år yngre än det föregående vinet, och det märks direkt i doften. Fruktaromer framkommer i kombination med dammiga fikon, någon i provningspanelen sa spontant att det påminde om Chateau Musar från Libanon. Mer levande frukt med dominerande svarta vinbär och en bättre stringens i kroppen. Fungerar fortfarande.

2003: - Korkdefekt.

2004: En bra årgång och en perfekt gran reserva för gemene man. Snygg och syrlig frukt, lätt körsbärsinfluerad i en sammantaget ganska elegant butelj som växte med luftning.

2005: Känns initialt lite reduktiv, vilket luckras upp med en snabb dekantering. Klassiskt Rioja-stuk där faten välkomnande kommer fram i strukturen och gör sig påminda på ett snällt vis. Rostade fat och russin i positiv bemärkelse med syrlig körsbärsfrukt. 2004, som är den aktuella årgången just nu på Systembolaget har **artikelnummer 12601** och kostar ynka 119 kr.

I provningspanelen: Erik Dahlström, Anders och Christoffer Enquist, Erik Lemoine.”