



OMRÅDE  
Madrid

APPELLATION  
Viños de Madrid

DYRKNING  
Økologisk dyrket -  
ikke certificeret

JORDBUND  
Granit

DRUER  
Grenache

GÆRING  
Åbne træfade

TYPE  
Medium rødvin

## Bernabeleva

# Bernabeleva, Carril del Rey 2022

Carril del Rey stammer fra et enkelt smalt, sydvendt, granitholdigt plot på 4,2 ha med vinstokke på ca. 75 år. Den totale produktion af denne vin er 1500 fl. Druerne får en 24 timers kold udblødning inden man fodtræder druerne, hvilket man iøvrigt gør dagligt i de 40 dage vinen udblødes. Malolaktisk gæring foregår på franske barriques, mens lagringen på 11 mdr. sker på 500 ltr. fade. Inden flaskning stabiliseres vinen i 6 mdr. på tank. Vinen er som de andre Bernabeleva meget svagt svovlede. En intens, mineralsk og frugtsyre domineret lys Garnacha af bedste slags. **"Garnacha på granit og i højlandet giver uhørt lav pH for druesorten. Her hedder den 3,28 og det er endnu lavere end pinot noir! 75 år gamle stokke og helklaser med fodtrampning og lagring i både brugte barriques og tonneaux. Mindre frugtpræget end Bernabelevas andre vine. Den trækker betydeligt mere ned i mundens bund, ned i smagsløg og følesans. Bitterstof, bagt rødbedejuice med kirsebær, mere "mørkt" udtryk end andre her, men stadig tro mod stedet."** 94p. René Langdahl.com **"The single-vineyard 2022 Carril del Rey, from a plot that tends to deliver pale wines in warm vintages, usually is their most classical wine. The vines were planted in the 1930s in the lower part of the estate and tend to be harvested the last but hardly ever achieve full phenolic ripeness. This has only 13.5% alcohol, a pH of 3.28 and 5.74 grams of acidity. It has a nose of red berries and aromatic herbs, with some Mediterranean character but with an acid-berry palate with effervescent acidity that makes it fresh despite the warmer sensation in the palate. It has a medium-bodied palate with fine-grained tannins and is balanced and harmonious."** 93+p. R. Parker

## OM PRODUCENTEN

San Martin de Valdeiglesias ligger godt en times kørsel syd for Spaniens hovedstad Madrid. Kontrasten fra den moderne storbys 3 millioner indbyggere til det landlige og bjergrige opland mod syd er enorm. Pludselig føler man, at man ikke blot er kommet på landet, men på landet i en anden tidsalder. Her på østsiden af Sierra de Gredos bjergene ligger vinhuset Bernabeleva.

Selvom Bernabeleva blev grundlagt i 1923, var det først med børnebørnenes overtagelse i 2006 at vinhuset for alvor satte sit navn på det vinøse verdenskort. Fætrene Juan og Santiago Bulnes ville føre de nu op mod 80 år gamle vinstokke ind i en ny og mere kvalitativ æra. De købte flere af naboens velbeliggende parceller med gamle Garnacha stokke, og så var eventyret i gang.

For at frembringe det bedste af det unikke druemateriale, ansatte de fra starten en ung Catalaner som manager; Marc Isart. Et navn der i dag er omgivet af den største respekt blandt vinkollegerne i Spanien. Hans vine står i dag som monumenter for den traditionelle madrilske vinstil, der næsten er gået i glemmebogen, og de er en ode til sublimt klassisk vinhåndværk.

De førende vinkritikere i verden regner Bernabeleva blandt Spaniens ypperste vinhuse og i særklasse det bedste vinhus i Madrid regionen. Vinene tilvirkes alle efter økologiske og biodynamiske principper, men de sigter ikke efter at pryde etiketterne med økologiske eller biodynamiske anprisninger.

Bernabeleva råder over 35 ha. vinmarker med primært Garnacha og Albilllo. Markerne ligger i omkring 500 m.o.h., hvilket sikrer kølige nætter og lang modningsæson. Læg dertil en sandet og mineralsk jordbund, der tilfører friskhed til vinene – så frembringes der vine, med en langt større elegance, end man kunne

# VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

forvente fra disse kanter. Der dyrkes også en smule Moscatel, der både laves i en tør og sød version, samt små parceller med Grano Menudo og rød Morenillo.

Bernabelevas logo med kvinden siddende ovenpå en vandrende bjørn symboliserer jagtens gudinde, og navnet Bernabeleva betyder direkte oversat "bjørnens sti" eller "der hvor bjørnen lever".

Vinene er i den grad også værd at jage. Her bliver man favntaget af dybe, intense rødvine med rene, frugtdominerede overflader, men med en underliggende bund af skovbær og en markant tanninstruktur. En form for Spaniens svar på Barolo, hvis man par tout skal finde noget at sammenligne disse vine med. De står på alle måder nemt på egne vinøse ben.