

OMRÅDE
Ribera del Duero

APPELLATION
Ribera del Duero

DYRKNING
Biodynamisk

JORDBUND
Lerholdig kalksten

DRUER
Tempranillo

GÆRING
Cementtank

TYPE
Kraftig rødvin

Dominio del Soto

Dominio del Soto, Ribera del Duero, Camino Gumiel 2022

"Thyme, rosemary and oregano aromas are a scented introduction to a wine of wonderful complexity, with notes of garrigue, black olive, plum and liquorice, chalky freshness and fine-boned tannins" 95p. Tim Atkins ***"Storslået Tempranillo - Ofte trænger en stor, spansk vin til at ånde lidt, inden den er klar til at blive hældt i glasset. Det gælder i særdeleshed for Dominio del Soto og denne Camino Gumiel. For den er faktisk lidt skuffende ved første sip, men du godeste hvor den forandrer sig, når den får lidt ilt at leve på. Så snart den vågner op er den et slaraffenland af intense frugter, sublimt afstemt dybde og en god portion afbalancerede og nydelige krydderier. Det er mørke noter, der ikke desto mindre har en levende kant og en frugtig charme. 21 måneders fadlagring og efterfølgende et år på flasken, er med til at gøre den drikkeklar, omend den stadig kræver noget tid efter åbning. Det betyder samtidig, at den absolut ikke vil have dårligt af nogle år i kælderen, for jeg har en fornemmelse af, at det her ikke bare er en vin, der smager mageløst lige nu. Den har alle muligheder for at udvikle sig til noget, der er endnu større og endnu mere mirakuløst.*** Morten Wamsler, Flaskehalsen.nu - april 2025, om årgang 2021 Om årgang 2021: - ***Robert Parker 93p. James Suckling 93 p.*** Dominio del Sotos helt nye topvin - i Chapoutier familien kaldet Selection Parcellaire - hedder Camino Gumiel. Den er lavet på 100% Tempranillo druer, der vokser i 875 meters højde. i en sand, ler og kalkholdig jordbund. Alle arbejder i marken sker efter biodynamiske principper, og druerne håndhøstes i små kasser og håndsorteres igen ved ankomst til vinhuset. Druerne afstilkes og gærer med den naturlige gær i cementtanke, med en kold maceration inden den alkoholiske gæring. Vinen macererer i 6 uger, og en del af den malolaktiske gæring foregår på nye fade (ca. 10%). Camino Gumiel lagrer i 300 ltr. fransk eg og 600 ltr. muids i 21 måneder, og herefter 1 år på flaske inden frigivelse. Vinen byder på en intens og dyb karakter med mørke frugter, lakrids, garrigue og en anelse røg. Under den mørke frugt ligger der en stringent og rank struktur, med masser af finkornet tannin. Langt mere spændstig og frisk i udtrykket, end mange af Ribera del Dueros andre topvine. Fremragende køb til prisen!
"A ripe, attractive Ribera del Duero that shows minerals, lightly baked berry fruit and some local herbs, with light touches of balsam and cocoa powder adding a bit more complexity and savoriness. Resolved and chalky on the full-bodied palate, but there is nothing hefty in the middle. It's more minerally and textural than fruity and fleshy. Long but subtle and pure in the finish. 100% tempranillo. From biodynamically grown grapes with Demeter certification." 93p. James Suckling

OM PRODUCENTEN

Dominio del Soto ligger i Soltillo de la Ribera, i Burgos provinsen – selve hjertet af Ribera del Duero. Her har vinhuset siden 2005 dyrket 16 ha. vinmarker økologisk, og de seneste år med kvindelig ekspertise bag det vinøse ror. Navnet er Mathilde Chapoutier, datter af Michel Chapoutier den legendariske vinmager og økologiske frontløber fra det nordlige Rhône.

Vinmarkerne ligger på gamle velplacerede terrasser i 850-900 m.o.h. med en jordbund af primært lerholdig kalksten og grusholdig kalksten, men også med enkelte lommer af dyb sandet jord. Vinstokkene får her både indflydelse fra den

varme middelhavssommer og kontinentale varme. Men den høje beliggenhed skaber kølige nætter og morgentimer, hvilket sikrer en længere modningssæson og større friskhed i vinene, end man oftest støder på i Ribera del Duero.