



OMRÅDE

Ribera del Duero

APPELLATION

Ribera del Duero

DYRKNING

Økologisk vin

JORDBUND

Lerholdig kalksten

DRUER

Tempranillo

GÆRING

Ståltank

TYPE

Kraftig rødvin

Dominio del Soto

Dominio del Soto, Ribera del Duero Tinto 2022

Dominio del Sotos indgangsvin er lavet på ren Tempranillo, dyrket i en højde på 850-900 moh. Gæringen af de håndplukkede druer finder sted i ståltanke, hvor en kold pre-maceration og en lang cuvaison i over 4 uger sikrer en frisk og intens struktur. Lagringen foregår delvis på franske egetræsfade i 3-6 måneder, og delvis på ståltank. **"Det behøver ikke være kompliceret at nyde en god Ribera del Duero. Det er Dominio del Soto et godt eksempel på, for når først denne vin har fået lidt tid og luft efter åbning, viser den sig fra sin bedste side med frugt og urtede finesser. Lækkert valg til en madret, der har en vis intensitet uden at være voldsom"** 91p. Morten Wamsler, Flaskehalsen, april 2025, om årg. 2021 **"Næsten nordrhønsk ribera, hvilket i grunden ikke er så mærkeligt, eftersom den er lavet af Chapoutier fra det nordlige Rhône. Flot åben peberkrydret næse med mørk frugt og lakrids, ikke for meget træ. Fire og en halv stjerne."** Søren Frank, Berlingske, april 2025, om årg. 2021 **"Rich blackberries, mussel shells, dark walnuts and some spices. This is fresh and lively on the palate, with fresh, lightly chewy tannins in a chalky texture. Reactive, medium- to full-bodied and quite well balanced. Fruit-led finish. Delicious now, but it will drink well in the next few years."** 91p. James Suckling, om årg. 2021 **"Krydret, sødmefuld, bred, saftig, mandig. Harmonisk og tilfredsstillende, en vin, de fleste vil kunne lide."** Niels Lillelund, Jyllands-Posten, om årg. 2021

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 rør. 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.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens