

Sembro Ribera del Duero

Alkuperä:	Espanja, DO Ribera del Duero (Pesquera del Duero)
Rypälelaji:	Tinto Fino (Tempranillo) 100 %
Kypsyty:	6 kk ranskalaisessa tammessa
Suljentatyyppi:	Luonnonkorkki

Viñas del Jaro sijaitsee Ribera del Dueron kuuluisalla Pesquera -kylän alueella, joka lasketaan tämän DO -alueen merkittävimpiin ja kuuluisimpaan viininviljelyalueisiin. Pesqueran kylä sijaitsee vain noin kilometrin päässä Duero -joesta. Tilalla on yhteensä 46 hehtaaria viinitarhoja Finca El Quiñón -nimisellä tarhalla, joka sijaitsee 745–800 metrin korkeudessa, joen eteläpuoleisilla rinteillä. Tempranillon, joka Ribera del Duerossa tunnetaan paremmin nimellä Tinto Fino, lisäksi tila viljelee myös pieniä määriä Merlot'ta ja Cabernet Sauvignonia.

Tilan takana on Familia Osborne-Osborne, joka kuuluu Espanjan merkittävimpiin viinisukuihin. Suku on vaikuttanut viinialalla jo 1700-luvulta lähtien. Perhe on kuuluisan Osbornen "brandy -suvun" toinen haara, "kaksinkertainen haara", joka syntyi, kun kaksi serkusta meni paavin luvalla naimisiin.

LUONNEHDINTA VIINISTÄ

Ulkonäöltään viini on rubiinipunainen. Sen tuoksu on pehmeän lämmin, kypsän marjaisa, mausteinen ja paahteinen. Täyteläinen suutuntuma on kypsän marjaisa, hennosti tammen sävyttämä ja miellyttävän mausteinen. Hapokkuus on tasapainossa viinin hedelmäisyyden kanssa. Tanniinit ovat pehmeän kypsät. Jälkimaku on pehmeä ja hieman makeahko.

RUOKASUOSITUKSET

Tämä Ribera del Duero maistuu erityisen hyvin punaisen lihan (nauta, härkä, lammas, karitsa, suurriista) kanssa eri tavoin valmistettuna: pannulla kypsytettynä, grillattuna tai padassa haudutettuna. Myös kypsytetyt kasvikset paprika ja sipuli mukaan lukien sopivat erinomaisesti viinin makumaailmaan. Myös puolikovien ja kovien juustojen kanssa nautittavaksi.

