



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

## Salvio Ribera del Duero 2024

Dominio de Elbio



Pris 249 kr

nr 7316501 - 750 ml

**Ursprung** La Horra Ribera del Duero

**Druvor** Tempranillo 85%, Merlot 10%, Cabernet Sauvignon 5%

**Vinmakare** David González

**Alk. halt** 14.5% **Totalsyra** 5,5 **Restsocker** 0,85

**Jordmån** Lera och kalkstensjordar, rika på järn och kalk.

**Information** Salvio är den första lanseringen från Dominio de Elbio och fungerar som projektets signatur för en ny generation Ribera del Duero. Druvorna kommer från vingårdens olika sektorer i La Horra, där höjd, sluttningar och mikroklimat ger komplexitet till den slutliga blend som domineras av Tempranillo, med en andel Merlot för att förstärka silkighet och frukt och lite Cabernet.

Namnet kommer från det romerska ordet Salvius, med betydelsen trygg eller skyddad, en direkt koppling till den omgivande skogens lugn och den biologiska mångfald som definierar egendomen. På etiketten återkommer detta genom den magiska fågeln, en chimär skapad av flera fågelarter som symboliserar vingårdens mytiska skogsmiljö och dess rika ekosystem. Motivet speglar också David González personliga fascination för fågellivet på egendomen.

**Karaktär** Granatröd i färgen och intensivt aromatisk med tydliga florala toner av viol, följt av generösa lager av röda och svarta bär. I bakgrunden finns lakrits, subtil kryddighet och en kalkdriven mineralitet som ger längd och definition. Smaken är livlig, tät och elegant med markerad friskhet, silkeslen textur och en precision som lyfter frukten snarare än tynger den. Diskreta fattoner bidrar med djup utan att störa vinets rena och vibrerande kärna. Helheten är modern, energifylld och samtidigt tydligt förankrad i La Horra.

**Vinifiering** Varje vingårdsdel vinifieras separat för maximal precision i slutblenden. Försiktiga pump-overs används för att extrahera silkeslena tanniner, följt av kall jäsning vid cirka 10–15 grader och kort skalkontakt för att bevara floralitet och fräschör. Vinet lagras tre månader på franska ekfat som används för andra gången, där mikrooxygeneringen bidrar till djup och struktur utan att eken tar över. Filosofin är att bygga kvalitet genom balans, inte genom lång fatlagring.

**Passar till** Grillad entrecôte, lammracks, ibérico eller långsamt grillad pluma. Den florala friskheten och den kalkiga strukturen gör det också mycket starkt till grillade grönsaker, svamp, rosmarinrostad aubergine och lagrade hårdostar med nötiga toner.

## Om producenten

I La Horra, i hjärtat av Ribera del Dueros mest eftertraktade terroir, växer Dominio de Elbio fram som en modern och självsäker tolkning av regionens storhet. Här, på omkring 860 meters höjd i den så kallade magiska triangeln mellan La Horra, Anguix och Roa, skapas viner med tydligt ursprung där kalkrika lerjordar, järnrik mineralitet och ett extremt kontinentalt klimat (långa kalla vintrar, varma somrar men med stor variation i temperatur under dagen) som ger både koncentration, energi och elegans.

Egendomen omfattar 60 hektar, varav cirka 45 hektar är planterade med vinrankor, vilket gör den till den största sammanhängande vingården i La Horra. Omgiven av skog, ekar, tallar, enbuskar och ett rikt fågelliv har biodiversiteten blivit en naturlig del av husets identitet och en viktig del av vinernas uttryck.

Projektet drivs med en tydlig vingårdsfilosofi där varje del av egendomen vinifieras separat för att fånga de olika sektorernas mikroklimat, jordmån och exponering. Ambitionen är att låta platsen tala genom viner som förenar Ribera del Dueros klassiska struktur med en mer samtida känsla av floralitet, precision och finess.

En central del av denna vingård och med personlig koppling till området är vinmakaren David González, en av Spaniens mest respekterade moderna vinmakare med bakgrund från flera prestigefulla vinhus och Universidad de La Rioja. Hans filosofi bygger på aromatisk klarhet, balans och ett kompromisslöst fokus på terroirens identitet. För Dominio de Elbio arbetar han med varsam extraktion, kall jäsning och kort maceration för att lyfta fram fruktens renhet, den kalkdrivna mineraliteten och La Horras naturliga elegans.

Läs mer om [Dominio de Elbio](#) här.