



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

## Dominio de Elbio Ribera del Duero 2023

Dominio de Elbio



Pris 495 kr  
nr 7610501 - 750 ml

**Ursprung** La Horra Ribera del Duero

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

**Vinmakare** David González

**Alk. halt** 14.5% **Totalsyra** 5 **Restsocker** 1

**Jordmån** Lera och klakrika jordar.

**Information** Dominio de Elbio 2023 är egendomens prestigevin och den första årgången som produceras under detta namn, med en begränsad upplaga. Vinet är uppkallat efter egendomen själv, en tydlig signal om att det är här de bästa druvorna från vingårdens mest uttrycksfulla lägen får ta plats. Det är en hyllning till terroiren i La Horra och ett koncentrat av egendomens höjd, kalkrika jordar, biodiversitet och extrema kontinentala klimat. Vingården ligger i den välkända magiska triangeln mellan La Horra, Anguix och Roa, ett område med mer än 2 300 års vintradition.

Etiketten pryds av Livets träd, en symbol för sambandet mellan jordens djupa minne och den energi som sträcker sig uppåt mot himlen. Rötterna speglar platsens historia och terroirens ursprung, medan grenarna fångar ljuset och framtiden. Det förstärker vinets roll som egendomens mest fulländade uttryck av plats, tid och vision.

**Karaktär** Djup, tät granatröd färg. Intensiv och nyanserad doft med generösa aromer av mörka bär, skogsbär och mogen mörk frukt, följt av eleganta kryddtoner. Smaken är bred, fyllig och harmoniskt rund med mycket polerade tanniner och imponerande längd. Här möts kraft, koncentration och den karakteristiska friskheten från La Horras högt belägna vingårdar i en stil som kombinerar pondus med elegans.

**Vinifiering** Vinet lagras i 12 månader, där 75 procent vilar i foudres för att bevara fruktens renhet och terroirens transparens, medan resterande del lagras på nya franska ekfat för att addera struktur, textur och djup. Kombinationen ger ett vin med både elegans, komplexitet och lång lagringspotential.

**Passar till** Lammracks med örter, hjortytterfilé, duva eller annan elegant viltfågel. Även utmärkt till mustiga långkok som Boeuf Bourguignon, oxkind eller svamprätter med tryffel och rostade rotfrukter.

## 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.