



## MENCIA DE ESPANILLO 2014, MENGOKBA

Topvin fra Mengoba. Lavet på Mencía og en lille smule Estaldina fra ca 80 år gamle stokke fra marker i ca. 700 meters højde over havet. Markerne pløjes traditionelt med okser som et af de sidste steder i Spanien. Druerne høstes i hånden og hele vinificeringen foregår i det samme vinfad - store fade af fransk eg, hvor vinen opholder sig i 12 måneder inden den flaskes uden filtrering, men med en let klaring.

Meget intens duft af solbær, solbærblad, sorte kirsebær, hindbær, violer og røg. Smagen er også superintens, flot balanceret med en meget ren frugtighed, frisk syre og højt niveau af silkebløde tanniner - meget, meget lang eftersmag.

Stor vin med en kompleks struktur, der kan klare ret kraftige kødretter med tætte saucer - både af okse, lam og vildt.

**Læs mere om producenten på [Bichel.dk](http://Bichel.dk)**

**LAND:**  
Spanien

**OMRÅDE:**  
Bierzo

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**  
Store fade

**SERVERING:**  
14-16 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**  
2016-2026

**ALKOHOL:**  
13,5 %

**VELEGNET TIL:**  
Lam Oksekød