

ESENCIAS BY ÉXZITO

VINTAGE 2021 • RIBERA DEL DUERO • SMAKRIKT RÖTT VIN

“ETT VIN SOM VÄCKER KÄNSLOR”

BJÖRN PERSSON, VD VINO VUM

VALD TILL SYSTEMBOLAGETS BÄSTA RÖDA VIN I PRISKLASSEN 180 - 200 KR PÅ VINORDIC WINE CHALLENGE 2025”

ARTIKELNUMMER 58093	DRUVOR 100 % Tempranillo	
PRIS 189 kr inkl. moms	ALKOHOLHALT 14,5 %	SOCKER <0,3 g/100ml
VOLYM 750 ml	FÖRSLUTNING Naturkork	ÅRGÅNG 2021
PRODUCENT Pico Cuadro	SORTIMENT Fast sortiment på Systembolaget	
CERTIFIERING	URSPRUNG Ribera del Duero, Spanien	

KARAKTÄR

Nyanserad, utvecklad smak med fatkaraktär, inslag av körsbär, svarta vinbär, peppar, ceder, katrinplommon, kakao och vanilj. Ett stort vin som kan avnjutas redan nu men kan sparas ytterligare 10-12 år.

TILLVERKNING

Skörden sker för hand i små 12-kiloslådor för att bevara druvornas kvalitet och integritet. Druvorna avstjälkas utan att krossas och genomgår därefter minst fem dagars kallmaceration före jäsningen för att främja aromer och finess. Jäsningen sker vid låga temperaturer, anpassade efter varje årgång, i 5 000 kg stora franska ekfat, vilket ger möjlighet till noggrann kontroll och löpande beslut under vinifieringen. Efter lagringen på fat får vinet åter vila i stora träfat fram till buteljering, vilket skapar en harmonisk integration mellan de olika faten och rostningsgraderna. Vår filosofi är tydlig: att eftersträva finess och elegans och undvika överextraktion. Erfarenhet och intuition samverkar med ett enda mål – att skapa viner som är uttrycksfulla, precisa och genuina.

SERVERA & NJUT

Serveras vid cirka 18°C • Dricker man vinet ungt så bör stora generösa glas användas som ger vinet en naturlig luftning, förslagsvis Riedel Bordeaux kupan

LAGRING

Vinet går utmärkt att drickas nu men kan med fördel sparas i 8-10 år

PRODUCENTEN

Pico Cuadro är en småskalig och hantverksinriktad producent belägen i Quintanilla de Onésimo, mitt i Ribera del Dueros berömda ”Gyllene mil”. Filosofin bygger på att skapa personliga viner som tydligt speglar områdets terroir, med stort fokus på noggrant utvalda vingårdar och gamla vinstockar. Här står Tempranillo, lokalt kallad Tinto Fino, i centrum och kombineras med traditionellt hantverk och modern vinmakning. Ekfaten används med eftertanke för att ge struktur och komplexitet utan att dölja vinets frukt och ursprung. Resultatet är eleganta, koncentrerade och karaktärsfulla viner med en tydlig identitet från Ribera del Duero.

DÄRFÖR VALDE VINO VUM VINET

Via en god vän och en välrenommerad vinkännare, Håkan Nilsson i Helsingborg, fick vi upp ögonen för denna unika producent. Det var först

SNABBGUIDE

FYLLIGHET	● ● ● ● ○
FRUKTSYRA	● ● ● ● ○
STRÄVHET	● ● ● ● ○

PASSAR TILL

Köttträtter, mustiga grytor, grillade rätter av lamm, gris och nöt.

KORT SAGT OM VINET

Ett smakrikt vin med karaktär och elegans som kan avnjutas redan nu men kan sparas ytterligare 8-10 år. Dricker man vinet ungt så bör stora generösa glas användas som ger vinet en naturlig luftning.



Kontaktuppgifter Vinovum

Hemsida	www.vinovum.se
Email	info@vinovum.se
Telefon	08-660 40 65
Kontaktperson	Joacim Åslund

och främst via Håkans eget vinprojekt med producenten kring flaggskeppet; Éxzito som intresset uppstod, Så här berättar Håkan själv om hur Éxzito projektet startades; ” Éxzito är ett exklusivt vinprojekt som startades 2014 av tre vänner med en gemensam passion för Ribera del Duero och ambitionen att skapa det vin de själva helst vill dricka. Vinet produceras hos Pico Cuadro av 100 % Tempranillo (Tinto Fino), med druvor från fyra noggrant utvalda vingårdar, där de äldsta vinstockarna är omkring 75 år gamla. Druvorna hand skördas och selekteras noggrant innan vinet vinifieras och därefter lagras 15–18 månader på franska barrique fat, varav cirka 70 % är nya. Éxzito har en modern, fruktdriven och generös stil med stor koncentration, komplexitet och struktur, samtidigt som vinet har visat en mycket fin utveckling vid lagring. 2024 är dessutom projektets 10-årsjubileum, och inför årgången har Pico Cuadro investerat i 36 nya franska fat av högsta kvalitet. Éxzito produceras i begränsad mängd och är ett personligt projekt där ambitionen från början har varit att skapa ett riktigt högklassigt Ribera del Duero med både omedelbar drickglädje och lång lagringspotential.”

Esencias by Éxzito är alltså en lillebror till Éxzito och skapades främst för att drickas tidigare eftersom Éxzito är ett vin som bör lagras i några år för att nå högre höjder. Samtidigt var tanken att Esencias by Éxzito skulle uppvisa samma komplexitet, elegans och den härliga fruktigheten som ”storebror” och som Tempranillo oftast bjuder på från detta unika vinområde i Spanien. Gillar man Esencias by Éxzito, då kommer man älska flaggskeppet Éxzito.