Spansk vinmakarduo skapar ett unikt rosévin från Ribera del Duero – Conde di San Cristóbal Flamingo Rosé lanseras nu i Systembolagets beställningssortiment.

Det eleganta, friska och smakrika rosévinet Conde de San Cristóbal Flamingo Rosé har inspirerats av den karismatiska och fräcka personlighet som kännetecknade den förste greven av San Cristóbal. Greven, som finns lekfullt avbildad på flaskans etikett, hade en mycket stilig och stolt karaktär precis som innehållet i flaskan.

Vinet har tagits fram genom ett samarbete av två mycket erfarna vinmakare: Jorge Peigue och Xavier Ausàs. Jorge Peigue är en erkänd vinmakare från Ribera del Duero med en djup förståelse för områdets unika förutsättningar. Xavier Ausàs, även han från Ribera del Duero, är en av den spanska vinvärldens mest lysande stjärnor och han är mannen som under 23 år basade för vintillverkningen hos ikonproducenten Vega Sicilia. Genom att arbeta tillsammans har Peique och Ausàs skapat ett rosévin med en unik karaktär och smakprofil.

Producenten Marqués de Vargas är en av de mest framstående vinproducenterna i Spanien. Företaget grundades av Don Pelayo de la Mata som förvärvade första vingården i Rioja år 1840. Drygt 60 år senare köpte familjen de la Mata även Vineriet Conde de San Cristóbal, som ligger i Pago de Valdestremo i hjärtat av Ribera del Duero. Egendomen täcker 80 hektar vingårdar och ligger i en dal. Druvorna som odlas är främst Tinta Fina, Merlot och Cabernet Sauvignon. Här används inga bekämpningsmedel och man beskär rankorna två gånger under tillväxtperioden för att öka kvaliteten på skörden.

Flamingo Rosé har vilat på sin jästfällning i 4 månader och klarar upp till 3-5 års lagring. Tack vare dess fina syra lämpar vinet sig ypperligt till ett brett spektrum maträtter.

**FLAMINGO ROSÈ**

**Artnr:** 50355

**Årgång:** 2021

**Pris:** 209 kr

**Volym:** 750 ml

**Ursprung**: D.O. Ribera del Duero

**Druvsammansättning:** 100% Tinta Fina (Tempranillo)

**Jordmån:** kalkrik lerjord med sandiga inslag.

**Vinifiering:** fermentering på naturlig jäst vid kontrollerad temperatur. Musten får självrinna, dvs naturlig gravitationsteknik. Vinet vilar sen på sin jästfällning i 4 månader innan buteljering.

**Skörderapport:** 2021 visar på en vinter och vår som var kallare än genomsnittet, med en mycket kall januarimånad. Stormen Filomena orsakade kraftigt snöfall med temperaturer på -10ºC/-15ºC, vilket gav en fördröjd groning på 30 dagar. En generös nederbörd under vinter- och vårmånaderna bidrog till att öka vattenreserverna i jorden. Sommaren var torr och temperaturerna mildare än vanligt, vilket föranledde heterogen mognad i vingårdarna. Den manuella skörden startade den 6 oktober 2021.

**Smakbeskrivning:** Ett elegant vin med en syrlig frukt och aromer av körsbär, röda vinbär, granatäpple, rabarber och jordgubbar. Bra till mat i och med sin höga syra. Ett rosévin med en röd själ och ursprungstypisk karaktär.

**Passar till:**fisk och skaldjur, risotto, vegetariska rätter, lättare kycklingrätter, matiga sallader och milda ostar.

**För mer information och frågor kontakta Malin Rhodin, produktchef Hermansson & Co: malin.rhodin@hermanssoco.se, 070 – 681 16 76.**