

PENA REAL RESERVA

[pena real reserva]

vinařství / winery RESALTE

Španělsko, oblast / region Ribera del Duero

Bodegas Resalte de Peñafiel je mladé a dynamické vinařství se sídlem ve městě Peñafiel, v samém srdci prestižní oblasti Ribera del Duero. Spojuje tradiční přístup s nejmodernější technologií, aby docílilo maximální čistoty projevu odrůdy Tempranillo, ze které pochází všechna jejich vína.

Hrozny pocházejí z přibližně 80 ha vinic různého stáří a nadmořské výšky, což dodává vínům komplexitu a jedinečný charakter. Vína Resalte jsou známá svým potenciálem k delšímu zrání v lahvi a pravidelně získávají vysoká hodnocení na mezinárodních soutěžích a v odborném tisku.

Bodegas

Resalte de Peñafiel is a young and dynamic winery located in Peñafiel, at the very heart of the prestigious Ribera del Duero region. It combines traditional winemaking with state-of-the-art technology to achieve the purest expression of Tempranillo, the sole variety used in its wines.

The grapes come from approximately 80 hectares of vineyards of varying ages and elevations, contributing to wines of great complexity and distinctive character. Resalte wines are known for their excellent aging potential and consistently receive top ratings in international competitions and from major wine critics.

Apelace/appellation: Ribera del Duero D.O.

Odrůda/variety: Tempranillo

Popis/description: **Suché, těžké a výrazné červené víno. Výrazné víno s tóny zralého lesního ovoce, kávy, koření a dubu. Dlouhá dochuť s tóny tabáku.** / *Dry, powerful and expressive red wine. Intense wine with notes of ripe wild berries, coffee, spices and oak. Long finish with hints of tobacco.*

Podávat při/serving temperature: **18°C**

Doporučení k jídlu/recommended food pairing:
pečené červené maso, zvěřina a zrající sýr / *roasted red meat, game, and aged cheese*

Klima/climate: kontinentální klima s velmi horkými léty a chladnými zimami, s výraznými rozdíly mezi denními a nočními teplotami / *continental climate with very hot summers and cold winters, featuring strong day-to-night temperature swings*

Půda/soil: vápencovo-hlinité půdy s kameny a pískem / *limestone-clay soils with stones and sand*

Nadmořská výška/altitude: 750-900m

Vinifikace/vinification: řízené kvašení v nerezovém tanku a následné zrání 14 měsíců v dubovém sudu / *controlled fermentation in stainless steel tanks and subsequent aging for 14 months in oak barrels.*

