

# 2001 RESERVA SELECTA BODEGAS CAMPILLO

**Stilsikker frugt, tæt med god integration mellem fad og frugt. Cedertræ, flot intens med god struktur.**



## Et slot 650 meter oppe ad bjergene

Campillos 50 ha ligger omkring slottet ved foden af Cantabriabjergene 650 m over havet. Jordbunden består af kalk og ler. De højt placerede vinmarker er Spaniens bedste.

## Længere modningstid giver bedre druer

Placering tæt ved bjergene i god højde over havet har store fordele. Høj luftfugtighed og tåge forlænger modningstiden så smagsintensiteten i druerne øges. Højden giver samtidig køligere vintre, så vinstokkene får den fornødne hvile.

## Arkitektonisk og funktionel perle

Slottet er opført af baskiske stenhuggeresom en katedral i 5 niveau'er. Det betragtes som en arkitektonisk perle med sine enkle buer og udsøgte materialer i skifer og keramik. Længst nede er fadlagingskælderen (1. niveau). Højere oppe følger flaskelagingskælderen, kasselager, ekspedition og øverst køkken og receptionslokaler.

**Farve:** Mørk rubinrød

**Duft:** Frugtrig, med masse af dybde og mindelser om solbær

**Smag:** Stilsikker frugt, tæt med god integration mellem fad og frugt. Cedertræ, flot intens med god struktur.

**Anvendelse:** Kalv/okse, kalkun. Svinekød, vildt men vinen vil også kaste glans over næsten enhver middag.

**Druesammensætning:** 100% Tempranillo.

**Alkoholindhold:** 12,5%.

**Fadlagring:** 22 måneder på nye amerikanske fade.

**Flaskelagring:** 20 måneder i Campillos kældre.

**Jordbund:** Kalkholdig ler.

**Enkeltmarksvine:** Gæringstankene i en separate bygning er små (10000 l), således at man kan separere vin fra mindre markudsnit. Campillo er enkeltmarksvin.