

20 07  
**xwine.se**

- DIREKT FRÅN VINGÅRDEN -

**Nu är det snart dags att göra plats för nya spännande viner från xwine**

Denna gång har vi den stora glädjen att presentera en helt ny vingård och en helt nytt (nästan) vin land. [Bodegas Valoria!](#)



Bodegas Valoria är en av de äldsta och mest mytomspunna vingårdarna i Rioja DOC. Dess Ursprung är så lång som till 1860 när familjen Perez Foncsea grundade gården i Fuenmayor i La Rioja Alta

Mycket få vinproducenter som väljs från Rioja får kalla sina produkter "old vintages" före år 1980, år efter år får dessa toppbetyg av alla experter.

Ursprunget till namnet (Bodegas Valoria) kommer från en gammal tomt belägen i Staden Fuenmayor

Under nästkommande vecka packas alla viner i Spanien i för att skeppas direkt till din Dörr.

Självklart kan du pausa din leverans – men det är då viktigt att du mejla oss senast söndag 16/8 kl 21.00.

Exakt vilka viner från gården kan du läsa på vår hemsida under rubriken "prenumeration" där vi har lagt ut alla vinerna och de olika paketen och i det här brevet.

Om du vill göra tilläggsbeställningar till din prenumeration vänligen meddela xwine via mail på [info@xwine.se](mailto:info@xwine.se) senast den

David Andersson

[Info@xwine.se](mailto:Info@xwine.se)

031-7133031

[www.xwine.se](http://www.xwine.se)



## Vina Valoria Grand Reserva 2006

Färg och doft: Granatröd färg. Fina och eleganta dofter av tobak, dadlar och kryddor. I munnen är den stor och med de fasta och rundade tanniner med en lång eftersmak. Smak av choklad och vanilj. Ett speciellt tillfälle vin. Utmärkt till höst och vintergrytor. Detta är ett vin att njuta länge med.

Prisklass: 400 kr/st

Antal i Vinbondens utvalda paket: 2 st



## Vina Valoria Cosecha 2019

Smak och doft: Körsbärsröd färg med granattoner. Detta vin har aromer av mogen frukt, söta kryddor och en viss doft av kaffe. Smakfullt, fruktigt och med stor harmoni, polernade tanniner och en lång finish i munnen. Idealisk till rött kött, grytor och förrätter. Serveras bäst i 14 °C. Sommargrillvin!

Prisklass: 175 kr/st

Antal i Vinbondens utvalda paket: 1 st



## Vina Valoria Viura 2019

Smak och doft, Halmgul färg, ren och ljus. Kraftfull, med primära aromer av vita frukter (äpple, päron och ananas) samt doft av färska örter. I munnen känns det välbalanserat, mycket mustig och frächt. Med en ren eftersmak och färsk finish.

Passar till

Grillad kycklingsallad med Arugula och citronpeppardressing; rostade rödbetor och getostsallad; perfekt till räkcocktail.

Prisklass: 175 kr/st

Antal i Vinbondens utvalda paket: 2 st



## Vina Valoria Rosado 2019

Smak och doft: Vin med krusbärsfärg och violetta kanter. Fruktigt och friskt doft, med inslag av röda frukt som hallon och jordgubbar och vissa växtbaserade bär. Färsk, fruktig, välsmakande, smidig och välbalanserad i munnen. Det är ett rent, elegant och ett mustigt vin.

Perfekt för att släcka din törst på en varm dag (eller för att trola fram sommaren under kalla dagar). Passar bra med nordafrikanska grönsakspurées, pepprad tonfisk-sashimi samt med färsk getost.

Prisklass: 175 kr/st

Antal i vinbodens utvalda paket: 1 st



## Vina Valoria Crianza 2016

Smak och Doft: Attraktiv röd färg med granatreflektioner. Aromer av kanderad frukt, kryddig och rostat. Elegant och välbalanserad i munnen, här känns mogen frukt och kryddig toner tydlig känsla av lagringsprocessen.

Att äta till: Perfekt ackompanjemang till ett brett utbud av kött, ost, stek och förrätter. Bäst serveras vid 16 ° C. Rekommenderas att öppna en halvtimme före konsumtion. Riojas vardag. Som en aperitif på egen hand, men bra med kryddig mat, hel rostad fisk och lasagne. Crianzas fruktiga fräschhet gör den också till en perfekt för åldriga fårmjölkostar som Manchego, och fungerar nästan som ett smear av frukt på toppen av en smörig, något pikant ost.

Prisklass 200 kr/st

Antal i Vinbondens utvalda paket: 2 st



## Vina Valoria Reserva 2014

Smak och doft: Rubinröd färg. Aromer av frukt, kryddor och kaffe. I munnen är den full av smak med balsamiska, krydda övertoner som ger egenskaper hos åldriga Rioja-viner med en lång finish.

Att äta till: Ett bra komplement till rött kött och mogen ost. servering 17 °C och det rekommenderas att flaskan öppnas en halvtimme före servering. Ett vin att ta med till en middag eller att njuta av hemma under en flersättars söndagsmåltid. Utmärkt med skaldjur paella, rostad lammben, svamprisotto, lamm tagine, grillad chorizo, grillad nötkött, ratatouille och fläsk.

Prisklass: 350 kr/st

Antal i Vinbondens utvalda paket: 3 st