

El Jorco er et felles prosjekt mellom ønologen Raúl Pérez og César Ruiz, Flequi Berruti og Nacho Jiménez fra teamet til Alma Vinos Unicos og La Tintoreria. Prosjektet ble startet i 2009 da de i løpet av to avlinger prøvde ulike vinmarker i nærheten av Cebreiros, men da de ikke var fornøyde med resultatene, ble ikke vinene lansert på markedet. Til slutt fant de en vingård plantet med garnacha i 1915 på granittjord i området Jorco, også i Cebreiros. For øyeblikket produserer de tre viner; en som kommer fra ulike vingårder spredt rundt i regionen, og to parsellviner, Jorco og las Enebradas. Enebradas kommer fra en parsell i Navatalgordo-området, omtrent 1000 meter over havet. Vinifikasjonene søker å uttrykke regionens karakter med eleganse og kurver. For å oppnå dette bruker de opptil 40% hele drueklaser, brukte fat med stor kapasitet og skånsom ekstraksjon. Neste skritt er å bygge en vinkjeller slik at hele prosessen kan foregå i Cebreiros.

Rødvin (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
<b>Las Enebradas</b> - Duft av lyse, røde bær som jordbær og kirsebær, blomster, røykfylt mineralitet (vulkansk). Frisk og levende munnfølelse med fine tanniner, elegant, mineralsk avslutning.	kr. 513,80	13874101	5927249	
<b>El Jorco</b> - Duft av moden hvit frukt, røde bær og blomster, middelhavsarter. Saftig munnfølelse, balansert mot modne tanniner. God fylde og elegant mineralsk avslutning.	kr. 301,20	13874001	5927231	
<b>Las Cabanuelas</b> - Duft av blomster, bringebær og jordbær, med toner av hvit pepper og urter. Strukturert smak med fine tanniner og frisk syre. Mineralsk avslutning.	kr. 205,80	13873901	6291348	