



Rött vin

# Pazo do Mar Alma Autor Mencia 2022

Pazo do Mar



Pris 219 kr  
nr 5569001 - 750 ml

**Ursprung** Monterrei

**Druvor** mencia

**Alk. halt** 13.5%

**Skörd/vinifikation** Monterrei är den yngsta D.O i Galicien och ligger i övergången mot den spanska högplatån. Precis ovanpå Portugal. Trots att det är den yngsta D.O har det odlats vin i området i tusentals år och det finns en bevarad vinpress från Romartiden. Monterrei dalen är en förlängning av Duero bäckenet och fortsätter ut till Portugal och Atlanten. Det är inlandsklimat som råder och genomsnitts altituden är 600 m öh och under sommaren är temperaturskillnaden mellan dag och natt 25° allt som oftast. Dalens jordmån varierar mellan lera, skiffer, granit och sedimentära jordar.

Las Taipas planterades första gången 1970 och anses vara en av de bästa vingårdarna i D.O, det var den första vingården i Monterrei där rankorna blev uppsträckta på vajrar, (dubbel Guyot). Vanligtvis är det Parral ser ut som träd som är vanligast i Galicien. Vingården är planterad med inhemska druvor som Mencia och Godello, jordmånen är sedimentär. Alma de Autor Mencia, görs det bara 20 st barriquer av. Druvorna har skördats för hand 50 % av vinet har lagrats 12 månader på franska och amerikanska 1-3 åriga fat. Resten har tillbringat all sin tid i ståltank. Produktionen är liten, max 6600 flaskor, samtliga numrerade.

**Smakbeskrivning** intensiv, både mörk och rödbärig doft med lätt kryddiga inslag. Vildhallon, slånbär, granatäpple och mulbär. Smaken är frisk och livlig. Småkaxig med slånbärskärva inslag. Packad med frukt på ett svalt och stramt sätt. Tänk en kombination av Pinot Noir och Nebbiolo.

**Passar till** fläsk, gärna Iberico med mandolinskivad fänkål med citron, grillad kalv färska örter och potatisgratäng generöst toppad med manchego eller fågel med smakrik svampsås spetsad med brandy, gott även fisk och bläckfisk med spanska såser. Rena friska smaker gillar vinet även milda ostar och chark.

## Om producenten

Varje område har sitt separata vineri och man jobbar endast med druvor från egna vingårdar och långtidskontrakterade leasade vingårdar för att ha full kontroll. Bara inhemska områdestypiska druvsorter odlas; Albariño, Triexadura, Torrontes, Godello och Mencia. Allt skördas för hand. Rias Baixas tilldelades sin A.O i slutet av 1980-talet och är Spaniens mest kända apellation för vita viner. Vineriet Veiga da Princesa är det första i Rias Baixas med att bli kvalitetscertifierat av Bureau Veritas. Familjen förfogar över 18 Ha i Tea County. Vingården har tydlig influens från Atlanten och jordmånen är dominerad av granit.