



Starkvin

Alvear PX Añada 375ml 2023



Bodegas Alvear

Pris 259 kr
nr 7709702 - 375 ml

Ursprung Montilla-Moriles

Druvor pedro ximenes 100%

Alk. halt 16%

Skörd/vinifikation efter skörd och noggrann genomgång av klasarna, läggs dessa ut på långa, flätade gräsmattor för att torka till russin i solen. De torkade druvorna pressas sedan. Vinet får därefter jäsa och lagras i stora betong-amforor "tinjas" i minst ett år och sedan ytterligare ett år på ca 250 liters fat. Vinet är inte klarat eller filtrerat och det naturliga sedimentet som kan blidas, påverkar inte smaken

Smakbeskrivning rik balsamisk doft av torkad frukt, lönnsirap, karamell, honung och citrus. Smaken är söt, fyllig och glycerinig i konsistensen. På grund av den kalkhaltiga, vita jorden så avslutas vinet friskt trots den initiala sötman. Fikon, dadlar, persikor och aprikoser i en len ström, följs av citroner och pomeranser, som håller kompositionen på rätt köl.

Passar till grönmögelostar, torkad frukt, nötter och fruktkakor. Till Crema Catalana och Creme Brulée, eller hälld direkt på glassen. Mums!

Om producenten

Alvear är ett vinhus med stort anseende och fantastisk historia, det är det näst äldsta vinhuset i Spanien och grundades 1729. Vinerierna och vingårdarna ligger ca 30 km sydöst om Cordoba i Andalucien. Den lilla staden heter Montilla och ligger i DO Montilla-Moriles. De förfogar själva över 100 hk och samarbetar även med utvalda samarbetspartners. De har under en lång tid varit en av de absolut främsta Sherry-producenterna och har skördat många 100 poängare och höga placeringar i top-100 bland alla spanska viner. Nu vill de visa en ny sida av Pedro-Ximénes, att den är ett fantastiskt druvmaterial att även göra torra viner på. Nytt projekt och detta är första årgången 2016, ingen har tidigare gjort ett torrt vitt vin på PX i "tinjas" under flor. Det är ett samarbete med ett ungt vinmakarkollektiv på fyra personer, Envinate, på engelska blir det "go wine yourself" (vinifiera dig). som har en vurm för gamla tekniker, uttrycksfulla vingårdar och ärlighet i vinmakandet, kort summerat. 3 Miradas, betyder tre sätt att se på saken och återspeglar bl a antal vingårdar. All frukt kommer från gamla bush vines i albariza (mycket kalkhaltig luftig och spröd lera) jordmån. Endast "Grandes Pagos" vingårdar i ett högt beläget område, Riofrío Alto 500-600 m öh de klassas som Calidad Superior en la Sierra Montilla och kan jämföras med en burgundisk Grand Cru. Det är mycket litet skördeuttag, allt skördas för hand. Väl i vineriet Lagar de Las Puentes halvvägs ner för sluttningen fottrampas druvorna, sedan får de vila i 4800 liters "tinjas" (stora betong/ler amforor) under flor i ca 8 månader.