



Rött vin

Ojai Fe Ciega PN 2022

Ojai Vineyard



Pris 699 kr
nr 7577301 - 750 ml

Ursprung Sta. Rita Hills

Druvor pinot noir

Alk. halt 15%

Skörd/vinifikation Vinet har genomgått jäsning med naturliga jäststammar och 12% hela klasar för att ge komplexitet och djup. Efter jäsningen har vinet lagrats i franska ekfat i 15 månader, varav 33% av faten är nya. Den långsamma mognaden i ek ger vinet en elegant struktur och subtila toner av ek, samtidigt som de ursprungliga aromerna får möjlighet att utvecklas fullt ut.

Smakbeskrivning Fe Ciega Discípulo framhäver den fruktiga strålglassen och den läskande fräschören hos Pinot Noir från Sta. Rita Hills. Vinet är gjort på Dijon-kloner som planterats på Fe Ciega, valda för att producera rika smaker i marginala klimat. 2022 års skörd är mer delikat, rubinröd och genomskinlig i glaset. Aromerna är öppna och inbjudande, med röda frukter i centrum, såsom körsbär och blodapelsin, tillsammans med blommiga inslag, bakkryddor och en ton av bearbetad jord. På paletten uppträder silkeslena körsbär och hallon först, följt av en svampig umamismak, medan kryddig tannin leker med en smidig och saliverande salthalt. Omedelbart och lätt, men har ändå en inre allvarlighet som är typisk för Fe Ciega. Jordiga inslag framträder när vinet får luft, samtidigt som strukturen och rundheten byggs upp. Vinet har potential att åldras väl, men är redan njutbart direkt från början.

Passar till Fe Ciega Discípulo passar utmärkt till grillad lax, lammracks med rosmarin, eller en krämig svamprisotto. Dess fruktiga fräschör och jordiga nyanser gör det också till en perfekt match för grillade rotfrukter och rätter med mild sötma, som kalkon i apelsinsås.

Om producenten

Ojai är ett litet samhälle sydost om Santa Barbara som uttalas ÅHAJ, Adam och Helen Tolmach gör 6 000 lådor varje år. Adam Tolmach startade Au Bon Climat tillsammans med Jim Clendenen och började redan 1984 att göra sitt eget vin under Ojai-etiketten.

För 15 år sedan plockade Adam sina druvor bland de sista och numera är han en av de första. Själv tycker han om mogna druvor, men anser att det finns ett fönster i mognaden, där man kan få det bästa av Kaliforniens fruktighet och generositet, men där ändå aromerna och syran bevaras.

Adam köper alltid druvor med ett pris per hektar och inte per ton. Detta gör han för att kunna sköta den vingårdsdel som det gäller precis på det sätt som han själv vill. Om han vill minska uttaget genom grönskörd eller droppa frukt när det närmar sig skörd, så gör han det och på detta vis så har han kontroll över att druvorna är så som han vill ha dem. Skörden görs för hand och sedan fraktas druvorna till vineriet där de jäsas med vildjäst och sedan över på fat, utan att svavel tillsätts. Vinerna buteljeras utan klarning eller filtrering. Däremot så tillsätts lite svavel för hållbarhetens skull. Adams kollegor i Santa Barbara-regionen har alltid förundrats över hur han vågar använda så pass lite svavel som han gör. Detta är något som han själv ser som självklart. Minimalt med inblandning har alltid varit Adams motto.

Adam gör ett tjugotal olika viner. Merparten av dem är vingårdsbeteckande viner från vingårdar i Santa Barbara County. Kick on Ranch, Solomon Hills, Bien Nacido, Puerta del Mar och Kessler- Haak är några av dem.