

Vitt vin



# Viña Salceda Blanco Sobre Lías 2024

Viña Salceda

Pris 219 kr  
nr 7467001 - 750 ml**Ursprung** Rioja**Druvor** Tempranillo, Viura**Alk. halt** 14%

**Skörd/vinifikation** 80% Viura och 20% Tempranillo Blanco. Jordmånen är kalkhaltig. Årgång 2023 var en av de torraste och varma år hittills, skörden var redan klar sista veckan i augusti vilket är 2-3 veckor tidigare än normalt. Druvorna vinifieras separat, först sker en försiktig pressning och sedan får juicen jäsa vid en temp av 14-16° tillsammans med sin jästfällning i 4 månader i cementtankar.

**Smakbeskrivning** Pigg flowy doft av gröna citroner, päron, verbena, mandarin och vita vinbär. Frisk fruktig ren smak av citrus, päron, färsk ananas, vita vinbär och en twist av fänkål i eftersmaken.

**Passar till** Vinet kommer bra överens med salt, fett, rökiga smaker och lätt sötma. BBQ eller pimentónkryddad mat. Iberico, pulpo, vaktlar, ungtuppar och kalkon. Levermousser, rilletter, korvar och skinkor. Älskar vitlök, fänkål, dragon och emulsionssåser. Gott till indiska smaker och även skandinaviska.

## Om producenten

Viña Salceda startade 1969 och redan från start ansågs de ha en modern framtoning. Nu är det ännu tydligare med den nya chefsvinmakaren David Gonzales.

Vi kommer de närmaste åren med start från årgång 2023 få följa vinhuset genom en transformation. Nu kommer vingårdslägena, jordmånen, druvsorternas karaktär plockas fram med både gamla sätt att vinifiera och nya. David experimenterar med storlekar på fat, mindre rostade fat, betong ägg, förlängd tid med jästfällningen och försiktigare hantering av skalén under macerationen. Viña Salceda är först med att göra Vino del Pueblo ("by vin") i Rioja. Det är en dynamisk rörelse i den spanska vinvärlden där man frångår att vinmakningstekniken definierar vinet utan istället växtplatsens typicitet och druvsorterna. Småskalig terroir, accentuering av terroir och påvisa olikheten på växtplatserna är i fokus. Hos Viña Salceda använder sig av 60% egna druvor och resten är samarbeten med småskaliga producenter där närvaron är konstant från Salcedas sida, i de flesta fall brukar de vingårdarna åt ägaren och behåller frukten. Välkommen till en spännande producent!