

Vitt vin

Alvear Tres Miradas Cerro Franco 2020



Bodegas Alvear



Pris 399 kr
nr 7759301 - 750 ml

Ursprung Montilla-Moriles

Druvor pedro ximenes 100%

Alk. halt 13%

Smakbeskrivning: Inledande aromer av gul/grön äpple, päron, brioche, råmandel, torkade örter och inslag av kalkiga/minerala toner. Torrt men med en vissa fruktnoter som äpple och päron, citronzest, mineraltoner (krita/grus), lätt örtighet och en balanserad frisk syra. Lång finish med inslag av mandel.

Skörd/vinifikation: Manuell skörd med noggrann selektering av druvor. Druvorna pressas direkt (ingen eller minimal skalkontakt) och jäser i gamla amerikanska ek- eller gamla "botas" (fat) som tidigare innehållit "Fino CB". Efter jäsning lagras vinet med flor-yeast ("velo de flor") under cirka 22 månader.

Passar till: Sushi, sashimi och andra rå fisk-/skaldjursrätter. Ceviche eller andra marinader med citrus. Tempura och lättare friterade rätter. Färsk sallader eller risrätter med skaldjur. Lätta vit-fiskrätter med krispig örtighet eller citron.

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, Envinat, 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. Vål 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.