

Vitt vin

Alvear Tres Miradas Vina de Antonin 2020



Bodegas Alvear

Pris 399 kr

nr 7685001 - 750 ml

Ursprung Montilla-Moriles

Druvor pedro ximenes 100%

Alk. halt 15%

Smakbeskrivning: Tydliga inslag av gul/grön äpple, päron, vildörter, fänkål/anis karaktär, inslag av jäst (flor-karaktär), mandel och ett örter. Rund textur tack vare druvan Pedro Ximénez men balanserad med frisk syra. Fruktnoter som äpple/päron/quince, citrusskal (lime/grapefrukt), nötter (mandel/valnöt) och örtiga samt salta mineraler i finishen. Flor-tonerna är tydliga men inte överdrivna.

Skörd/vinifikation: Noggrann selektering av druvor. Druvorna pressas direkt och jäser i gamla amerikanska ek- eller gamla "botas" (fat) som tidigare innehållit fino viner. Efter jäsning lagras vinet med flor-yeast ("velo de flor") under cirka 22 månader.

Passar till: Rå fisk och skaldjur, som sashimi, ostron, ceviche. Lätta friterade rätter som tempura, eller friterade skaldjur. Sallader med skaldjur eller risotto med skaldjur. Tapas med örtiga inslag, mandel, oliver

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, Envinata, 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.