



Starkvin

Alvear Fino Capataz 375ml

Bodegas Alvear

Pris 229 kr

nr 7013302 - 375 ml

Ursprung Montilla-Moriles

Druvor pedro ximenes 100%

Alk. halt 15%

Smakbeskrivning Intensiva toner med mandel, brödighet, torkade örter, viss lätt oxidativ ton men balanserad. Elegant men robust visar hur en fint lagrad fino kan ge komplexitet och djup, en vinupplevelse som går bortom enkel "aperitif" och fungerar mat-mässigt.

Skörd/vinifikation Vin från solera-systemet i Bodegas Alvear: vinet kommer från deras mest långlagrade "fino"-solera, kallad "Solera de la Casa". Efter cirka 12 år av biologisk lagring under flor (jästskiktet) i amerikanska ekfat, buteljeras vinet utan behov av ytterligare sprit-enkapsling ("encabezado") eftersom druvorna och vinifieringen ger hög alkohol naturligt.

Passar till Ostron, andra råa eller lätt tillagade skaldjur med sälta och mineralkaraktär. Lättare soppor eller grönsaksrätter (t.ex. sparris, kronärtskocka) där vinets friskhet och lätt bitterhet gör sig väl. Tapas eller små rätter med nötter, oliver, eller salt-/umamiinslag, vinet har egen stil som klarar smakrik mat. Eftersom vinet är torrt men har djup och karaktär fungerar det också som "solo" glas vid exempelvis en aperitif eller som silvrigt sällskapsvin.

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. 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.