

Vitt vin



Alvear Tres Miradas Riofrío Alto 2021

Bodegas Alvear

Pris 249 kr

nr 9493901 - 750 ml

Ursprung Montilla-Moriles

Druvor pedro ximenes

Alk. halt 13.5%

Pedro Ximénez är en av Spaniens mest klassiska druvsorter och förknippas främst med Andalusien och området Montilla-Moriles. Den används främst i söta viner där druvorna torkas. I det här fallet är det dock ett torrt vitt vin med druvor från gamla Pedro Ximénez-stockar som odlas som fristående buskvinrankor på flera olika vingårdslägen i Riofrío Alto i Sierra de Montilla.

Skörd/Vinifikation: Druvorna skördas för hand, avstjälkas och pressas varsamt innan jäsningen sker i 300-liters betongkär. Efter jäsningen vilar vinet i samma kär under åtta månader under ett skyddande lager av florjäst. Därefter flyttas det till gamla fat i den historiska Bodega Monumental, där lagringen under flor fortsätter under flera år. Denna traditionella metod bidrar till vinets komplexitet, textur och karaktäristiska toner av nötter, jäst och mineralitet.

Doft/Smak: Ett karaktärsfullt vin med stor komplexitet och tydlig känsla av ursprung. Doften bjuder på bakat äpple, fänkål, kamomill och mandel, medan den långa lagringen bidrar med eleganta toner av surdegsbröd och jäst. Fylligt och silkeslent med frisk syra, mineralisk sälta och ett långt, nyanserat avslut. En imponerande kombination av kraft, finess och djup.

Passar till: Ett mångsidigt och matvänligt vin som gör sig lika bra till skaldjur, fisk och sashimi som till svamprätter, kyckling och en krämiga risotto.

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, Envinate, 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 slutningen fottrampas druvorna, sedan får de vila i 4800 liters "tinjas" (stora betong/ler amforor) under flor i ca 8 månader.