



Vitt vin

## Alvear 3 Miradas Vino Pueblo 2020

Bodegas Alvear



Pris 229 kr  
nr 7951401 - 750 ml

**Ursprung** Montilla-Moriles

**Druvor** pedro ximenes 100%

**Alk. halt** 12.5%

**Skörd/vinifikation** lågt 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/leramforor) under flor i ca 8 månader.

**Smakbeskrivning** komplex och ljust nötig doft, packad med gula stenfrukter, flor-jästighet och kalkig mineralitet. Smaken handlar mer om struktur och mineralitet och backas upp fint av en gulfruktig ton och lätt sälta. Lång, läskande eftersmak.

**Passar till** rå tonfisk med sesamdressing, sushi, allehanda skaldjur och olika musslor. Eleganta fiskrätter av vit fisk. Gazpacho, croquetas, lufttorkad skinka, salta mandlar och gröna oliver. Vegetariska rätter som falafel, böngrytor och linssoppor.

### 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/leramforor) under flor i ca 8 månader.