



Vitt vin

## Kamara Nimbus Ritinitis 2020

Kamara Winery



Pris 249 kr  
nr 5334501 - 750 ml

**Ursprung** Thessaloniki

**Druvor** assyrtiko

**Alk. halt** 12.5% **Totalsyra** 5,4 g/L **Restsocker** 1,7 g/L

**Skörd/vinifikation** Assyrtiko druvorna skördas i mitten av september, efter skörd så får korgarna med druvorna vila i kylrum i 4 grader, dagen efter så avstjälkas de och pressas varsamt. Musten får dra med skalen i öppna kar, en sk Cold skin maceration vid 8 grader under 5-8 dagar. Speciella tygpåsar fyllda av kåda från berget Evia sänkes ner i musten. Allt enligt gammal tradition och antikt recept. Där får de ligga och ge den speciella karaktären till vinet. De trycker ner skal hatten vid flera tillfällen per dag. De smakar av musten regelbundet och när den smakar creme brulée så är det dags att pressa ut den resterande musten. Musten förs sedan över till ståltankar där den får ytterligare kontakt med kåda. Efter jäsning (ca 20 dagar) så får vinet vila på sin jästfällning i gamla använda ekfat under ca 2-2,5 månad med återkommande battönage. Vinet dras om till ståltankar, det buteljerar sedan i mars-april.

**Smakbeskrivning** Stor, yppig, tropisk och vinös arom, med en kådakaraktär som drar mer åt eukalyptus, grillad citron och ananas än tallbarr. Smaken är torr, frisk och rik med tropiska frukttoner och eukalyptus. Eftersmaken är lång, spännande och annorlunda.

**Passar till** lamm, kyckling, tomatbaserad fisksoppa och grillad fisk.

## Om producenten

"Our Passion, our experience, our wines, our life.... Kamara Winery is Natural wines- permaculture and more than organic winemaking from Thessaloniki, Greece!"

Det är tidigt 1900-tal och familjen Kiotsoukis emigrerar från Öst Romylia vid Svarta havet till Grekland. Med traditioner i vinodling ville de uppfylla sina drömmar om att odla och tillverka vin i Grekland. Den drömmen skulle dröja ända till 2010 då sonsonen Dimitrios tog steget att plantera sina första rankor. Som utbildad kemist arbetade han länge inom medicin för att få ihop pengar till drömmen om en vingård.

2011 utbildade han sig på UC Davis Oenology Extention program och planterade sedan tillsammans med sin familj deras första 11 ha. Slutningarna vid Mygdonia i norra Grekland, nära Thessaloniki blev den plats där familjen slog sig ner. En längtan till naturen men också till en svunnen antik vinodlartradition gjorde valet av platsen lätt. Här har man odlat vin sedan antiken men platsen och vinodlartraditionen övergavs med Phyllexoerans intåg. Men Dimitrios och hans familj förstod platsens storhet och var bland de första att åter låta vinrankor breda ut sig över kullarna. Redan från början så ville de odla på ett naturligt och traditionellt vis, med metoder som övergivits och till stor del fallit i glömska. Det var viktigt att föra traditionerna vidare. Druvorna som planterades var bland andra Assyrtiko, Malagousia, Roditis, Xinomavro. Allt görs manuellt och som ett hantverk. Man använder sig av biodynamiska preparat och kompost. Inga tillsatser, ingen filtrering och inget tillsatt svavel. Vinerna får ligga på jästfällningen och endast gamla, använda fat används. Kamara gör även en skalmacererad retsina, unik i sitt slag.