

Vitt vin



## Alvear Paraje Riofrio Alto 2019

Bodegas Alvear



Pris 249 kr  
nr 9455701 - 750 ml

**Ursprung** Montilla-Moriles

**Druvor** pedro ximenes

**Alk. halt** 13%

**Skörd/vinifikation** Vinet "3 Miradas Paraje de Riofrío Alto" kommer från utvalda vingårdar på 650-750 meters höjd, planterade med bush vines i områdets kalkrika jordmån. Druvorna skördas för hand med lågt skördeuttag. Vinet jäser under ett flortäcke i stora tinjas (traditionella lerkärl) i åtta månader. Endast de bästa tinjas med tjockt flortäcke väljs för vidare lagring i gamla fino fat, där det lagras ytterligare ett år under flor. Ingen filtrering eller kylstabilisering sker vid buteljering. Vinmakaren är Ramiro Ibañez.

**Smakbeskrivning** Doften sprider Andalusiens glöd och temperament, dess omistliga typicitet. Imponerande och stor doft av flor (jästtacket som bildas naturligt för vissa druvsorter i Spanien och Frankrike), olika nötter och marconamandlar, honung, farinsocker, päron, torkade aprikoser och ananas. Smaken är vinös, komplex och uttrycket är som ett vittvin med inslag av Fino sherry. Vinet har rikedom och en härlig frukt och lång balanserad eftersmak av aprikoser, kvitten, marconamandlar, päron, mineralitet och jästighet från flortäcket.

**Passar till** allehanda tapas, lufttorkade skinkor, vanlig kokt skinka, chorizo, marconamandlar, oliver. Grillad bläckfisk med kryddad pimenton. Men även japansk inspirerad mat. Sashimi och soja eller rå tonfisk med olivolja och citron passar utmärkt till vinet. Även vegetariska smårätter som humus med grillat levain bröd eller rostad sötpotatis med mojo rojo.

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