

Övrigt vin



Alvear Vermouth Artesano Rojo

Bodegas Alvear



Pris 349 kr
nr 5085401 - 700 ml

Ursprung Montilla-Moriles

Druvor pedro ximenes

Alk. halt 15%

Skörd/vinifikation hos Alvear finns ett gammalt hemligt recept som vi nu ska avslöja till viss del... Basen är en torr, smakrik och komplex Oloroso, som lagrats i amerikanska gamla 550 liter fat utomhus i dryga 2 år. När Oloroson är klar rullas faten in och vinet blandas med örter, blombblad, rötter, bark och skal för att skapa den botaniska tonen. Vinmakaren Ramiro Ibañez avslöjar rosmarin, salvia, apelsinskal och kanel. Faten fortsätter att lagras inomhus i ett solerasystem ytterligare i minst två år för att årgångarna ska smälta samman till ett konstant sömlöst flow av hantverksmässig gjord Vermouth. Avslutningsvis kröns den med en skvätt söt Pedro Ximénez.

Smakbeskrivning smaken är fyllig med lätt inslag av sötma, tydliga örtiga och kryddiga toner, som balanseras av citrusfriskt inslag och en lätt salta. Lång, nyanserad eftersmak av torkade frukter, citrus och lätt örtighet.

Passar till håll den över is, före maten och eller efter. Gör den till en del av en dessert. Förhöj din drinkupplevelse med Alvear, din Negroni kommer att anta en ny skepnad kan vi lova.

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