

Rött vin



Antica Terra Botanica PN 2021

Antica Terra

Pris 1899 kr

nr 7000201 - 750 ml

Ursprung Oregon Willamette Valley

Druvor pinot noir

Alk. halt 14%

Skörd/vinifikation Vinet har en intravaskulär jäsning och allt är avstjälkat.

Smakbeskrivning Vacker lugn doft, säker på sitt ursprung och kvalité levererar den skönhet. Vildhallon, granatäpple, blåbär, svarta körsbär och en floral ton av svala rosor och kryddighet som drar åt rosépeppar och stilig fransk ek. Silkgig, fyllig och otroligt polerad levererar den smaken av tusentals blombladstunna lager av bärsensationer från det röda spektrat. Kryddigheten finns i utrymmet mellan lagren och allt mynnar ut i havet av minnesvärda behagligheter.

Passar till Vin av denna rang passar mycket bra med det mesta. Från spanska tapas med chorizo, bläckfisk och salata russa till indiska köket. Många vegetariska smakrika rätter, t.ex. ugnsrostade rödbetor med getost. Vedugnsbakade pizzor. Vilt, lamm, iberico, alla fåglar med näst intill alla typer av speglar, såser och tillbehör. För optimal upplevelse bör vinet serveras i bourgognekupor vid 16°.

Om producenten

Antica Terra ligger i det nordliga hörnet av Eola-Amity Hills och planterades 1990 med olika Pinot Noir kloner. Sedan 2005 är Maggie Harrison en av de fyra ägarna samt vinmakare. Yrket lärde hon sig som assistent till Manfred Krankl på Sine Qua Non.

"Jag trodde att alla gjorde vin på samma sätt som Manfred, säger Maggie". "Jag förstod inte varför mina medarbetare tittade konstigt på mig när jag gav dem en sax och sa att de skulle klippa av stjälkarna på druvorna och bara lämna en liten bit stjälek kvar på varje. För mig var det så man gjorde när man skulle avstjälka och jäsa hela druvor." Vingården ligger på en böljande kulle och jordmånen är sandsten och uppslamningar från den gamla alluviala (lat. Alluvium) jorden dvs. avlagringar av sand och grus – la Antica Terra. En klippig, förhistorisk sjöbotten, helt enkelt, som visade sig kunna göra exceptionella viner, i kombination med Maggies skicklighet som vinmakare.

Maggie jäser sina viner vid ovanligt hög temperatur, rör om jästfällningen som hon återför till faten efter jäsningsens slut. Detta ger vinet mer textur och mineraltoner. Som Maggie själv säger, "jag kan jäsa mina viner i vad som helst, bara det inte är för stort och inte högre än 140 cm, för jag måste kunna titta över kanten och känna med armbågen om det är lagom varmt". Maggie har utvecklat sitt vinmakande sedan hon rotade sig i Oregon och numera så gör hon tre olika pinot noir viner samt ett fjärde, Obelin, om det dyker upp passande fat. Alla hennes viner är fatsektioner där hon delar in i olika stilar när hon provar sig fram, fat efter fat. Allt delas noga upp, Botanica style, Ceras style och Obelin. Det enda vingårdsbetecknade vinet är Antikythera.