TERRIFIC WINES

Lapola

Läckert vitt vin från nya heta området Ribeira Sacra i Spanien. Gjort mestadels på druvan Godello med litet inslag av Albariño och Dona Blanca. Finns tillgängligt endast för restaurang.

TYP:	Vitt vin	PRODUCENT:	Dominio do Bibei
LAND:	Spanien	URSPRUNG:	Ribeira Sacra
ÅRGÅNG:	2018	ALKOHOLHALT:	13,5 %
STORLEK:	750 ml	ARTIKELNR:	78479
DRUVA:	Godello (80%) Albariño (15%) Dona Blanca (5%)	PASSAR TILL:	Fågel, Fisk, Kyckling, Pasta
MÄRKNING:		ANTAL PER KOLLI:	12 flaskor
SOCKERHALT:			

209 kr

Karaktär

Frisk, fruktig och komplex med inslag av gula plommon, citrus, mango, örter, nougat, persika, mineral och fat.

Passar till

Stekta eller grillade rätter på smakrik fisk tex lax men även till lättare rätter på kyckling och fläsk.

Vinifikation

Årgång 2015 var en tämligen utmanande årgång då drygt 60% förlorades i samband med ett hagelöväder den 17 juli 2015. Skörden inleddes den 3 september och de kvarvarande druvorna selekterades extra noggrant och skördades i små 10 kg lådor. Väl i vineriet avspjälkades druvorna och var druvsort och vingårdsläge jäste för sig i 600L, 1200L och 2400L stora ekfat samt på cementtank. Efter jäsningen skedde lagringen i två steg. Under första delen lagrades vinet 9 månader på 600L franska ekfat samt 1200L och 2400L österrikiska stora ekliggare av varierande ålder. Därefter flyttades vinet till cemtenttank där de fick vila ytterligare 6 månader innan vinet buteljerades.

Om producenten

Hm, egentligen är det bättre ni surfar in på Dominio do Bibeis hemsida för att få en uppfattning om det här i sanningen egna projektet. Men, nåja, vi gör ett försök. Dominio do Bibei är en 125 hektar stor egendom i Ribeira Sacra, nära Atlantkusten i nordvästra Spanien. 45 hektar finns planterade i skrivande stund, men vingårdsarealen ökar hela tiden, i takt med att ny mark bryts. Druvorna är ungefär vad man kan förvänta sig och nygamla sorter som tillkommer efterhand.
Mencia, garnacha, brancellao, mouratón, doña blanca, godello och albariño odlas enligt vad som kallas ”gamla metoder” och närmast är att betrakta som en hemkörd variant av biodynamiken utan kosmiska krafter. I vinkällaren regerar trä, cement och gravitation och ett typiskt tillvägagångssätt när ett rödvin ska göras på Dominio do Bibei är noggrant arbete i vingården och under skörden, hård gallring av druvorna, jäsning (utan jästtillsats) i öppna små kar (500 l), så lite påverkan som möjligt, lång lagring på jästfällningen i stora ekliggare.
Gammaldags och supermodernt. Och gott.