



249 kr

## Attis Lias Finas Albariño

Druvtypisk albariño som är vinhusets flaggskepp.

TYP:	Vitt vin	PRODUCENT:	Attis Bodegas y Viñedos
LAND:	Spanien	URSPRUNG:	Rias Baixas
ÄRGÅNG:	2023	ALKOHOLHALT:	13 %
STORLEK:	750 ml	ARTIKELNR:	71667
DRUVA:	Albariño (100%)	PASSAR TILL:	Fisk, Ost, Skaldjur
MÄRKNING:		ANTAL PER KOLLI:	12 flaskor
SOCKERHALT:			

### Karaktär

Frisk och fräsch, som en albariño ska vara, och dessutom packad med frukt och rubbet toppat med lite gula äpplen.

### Passar till

Rekommenderas till fisk, skaldjur, sallader, ost och prat.

### Vinifikation

Ca sex månader på jästfällning och en kort tid på ekfat.

### Om producenten

Det går att se på saken på lite olika sätt, kanske grundades Attis Bodegas y Viñedos för flera generationer sedan, när familjen Fariña började odla vin i området. Eller kanske var det 1997, eller möjligen år 2000, eller rent av så sent som 2012 då Attis gjorde sin första årgång i den nya vinkällaren? Hursomhelst blev den där årgången, 2012, väldigt bra. Inte bara på grund av den nya utrustningen utan också därför att gårdens tillverkningsfilosofi det året togs flera steg framåt. Nogsamt arbete i vingården var inget nytt och kanske var spontanjäst vin snarast en återgång till det gamla, men allt skedde ytterst medvetet och parades med återhållsam användning av svavel och en uttalad ambition att låta vinet växa till sig genom lagring på den egna jästfällningen.

Generellt blockerades den malolaktiska jäsningsen och stjälkarna avskildes då som nu före jäsningsen. Sedan samma år, 2012, arbetar gården också med en modern tryckluftspress. Och oj så bra det blev, då 2012! Med en gång. Till framgången bidrog säkert att vinstockarna som användes hade några år på nacken, upp till 40 år, och att de odlades på hög höjd och med stora nivåskillnader, mellan 100 och 400 meter över havet, i Val de Salnés, DO Rias Baixas. I likhet med övriga distriktet spelade och spelar albariño förstafiolan på gården. Typiskt för Attis viner är inte bara den för druvan och området välbekanta fräschören och syran utan också en stor smakrikedom, som gör vinerna om inte unika så i vart fall synnerligen tilltalande och användbara vid matbordet.

Attis numer över 12 hektar stora odling är uppdelad i ett 30-tal mindre enheter, mellan några ar och som störst ett knappt hektar. Jordmånen bjuder på sand och lera på en grund av granit. Närheten till Atlanten spelar, förstås, också roll och bidrar med periodvis riklig nederbörd och många blåsiga dagar. Noterbart är att en stor del av odlingarna är uppbundna enligt den för området traditionella emparrado-metoden, ett pergola-system i syfte att optimera genomströmmande vind som håller mögel och röta borta efter den många regnen.

\* Privatpriser inkl moms