

# TERRIFIC WINES

## Attis Mar

Från Attis kommer här en Albariño med en twist - det är lagrat i 6 månader under havsytan. Flaskan är täckt i anemoner och vinet är ett sant hantverk som måste provas!



TYP:	Vitt vin	PRODUCENT:	Attis Bodegas y Viñedos
LAND:	Spanien	URSPRUNG:	Rias Baixas
ÅRGÅNG:	2018	ALKOHOLHALT:	13,5 %
STORLEK:	750 ml	ARTIKELNR:	51860
DRUVA:	Albariño (100%)	PASSAR TILL:	Charkuterier, Fisk, Skaldjur, Tapas
MÄRKNING:		ANTAL PER KOLLI:	6 flaskor
SOCKERHALT:			

799 kr

### Karaktär

Ett intensivt, halmgult vin med stor doft. Här finns en fräsch sälta att tacka havslagringen för, och en pigg syra som är typisk för Albariño. Vinet har dessutom en lite större, fetare kropp. Eftersmaken håller i sig. Ett riktigt gott vin med många lager att upptäcka.

### Passar till

Allt som havet har att erbjuda passar som handen i handsken till detta vin, men även salta tapas.

### Vinifikation

Druvränkorna odlas i traditionell pergola i granitrik, sandig lerjord. Druvorna är handplockade och endast perfekt mogna druvor används. Vinet jäser med temperaturkontroll och lagras därefter på jästfällning i ståltank och gamla ekfat med battonage i 6 månader. Därefter filtreras och buteljeras vinet för att sedan lagras i 6 månader på 12 meters djup i Atlanten.

### 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 paradades 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 förstafiolon 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