



Lalama

Mencia från trendiga Dominio do Bibei i galiciska Ribera Sacra. Stramt, elegant och väldigt välgjort!

TYP:	Rött vin	PRODUCENT:	Dominio do Bibei
LAND:	Spanien	URSPRUNG:	Ribera Sacra
ÅRGÅNG:	2020	ALKOHOLHALT:	14 %
STORLEK:	750 ml	ARTIKELNR:	95221
DRUVA:	Mencia (90%) Garnacha (4%) Mouratón (2%) Brancellao (2%) Souson (2%)	PASSAR TILL:	Fågel, Griskött, Kalv, Tapas
MÄRKNING:		ANTAL PER KOLLI:	12 flaskor
SOCKERHALT:			

225 kr

Karaktär

Friskt, stramt, elegant och mycket välgjort med inslag av röda bär, viol, plommon och nyplockade örter.

Passar till

Väldigt all-round men är särdeles gott till lite kraftigare rätter på kyckling, till viltfågel eller varför inte en långbakad fläksida med rostade rotsaker.

Vinifikation

Druvorna skördades för hand i 10 kilos korgar och väl i vineriet selekterades druvorna ytterligare en gång och avstjälkades. Jäsningen genomfördes i stora ekliggare (25,35, 45 hl). Därefter lagrades vinet i använda franska ekfat i 18 månader följt av 10 månader i franska ekliggare för att avslutningsvis vila 6 månader på flaska innan lansering.

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 reglerar 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.

* Privatpriser inkl moms