

TERRIFIC WINES



259 kr

Lalume

Spännande vitt från Dominio Do Bibei i Ribera Sacra, Spanien.

TYP:	Vitt vin	PRODUCENT:	Dominio do Bibei
LAND:	Spanien	URSPRUNG:	Ribera Sacra
ÅRGÅNG:	2018	ALKOHOLHALT:	13 %
STORLEK:	750 ml	ARTIKELNR:	57956
DRUVA:	Treixadura (98%) Albariño (2%)	PASSAR TILL:	Fisk, Skaldjur, Soppa, Tapas
MÄRKNING:		ANTAL PER KOLLI:	
SOCKERHALT:			

Karaktär

Ett aromatiskt vitt vin med inslag av vita blommor och kryddor. Stor kropp och frisk syra med kvardröjande frukt på slutet. Serveras med fördel vid en temperatur om 10-11°C.

Passar till

Passar till ugnsbakad vit fisk eller varför inte till rökt lax?

Vinifikation

Vinstockarna har en ålder på mellan 12 till 30 år och växer huvudsakligen i lerjord runt Avia, Arnoia och Miño. Druvorna skördades för hand mellan 19 september och 8 oktober. Vid skördetillfället gallrades druvorna och avstjälkades innan de pressades. Jäsningen skedde separat beroende av växt- och höjdläge i vingården. Endast naturligt förekommande jäst användes för jäsningen som utfördes i foudres, äldre barriques, betonggägg samt rostfria ståltankar. Ingen malolaktisk jäsning och mognadslagringen gjordes dels på barriques, foudres och betonggägg och dels på ståltank tillsammans med jästfällningen.

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 Atlankusten 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 jästillsats) 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