

2018 Tabernario Tinto

Laura Lorenzo

Laura Lorenzo

Laura Lorenzo skabte Daterra Viticultores i 2014 efter næsten et årti hos Dominio do Bibei. Fra sin kælder i Manzaneda arbejder hun med små, gamle parceller på stejle skråninger i Val do Bibei og andre dele af Galicien. Markarbejdet er manuelt og rettet mod at styrke livet i jorden, mens vinene gæres med druernes egen gær, får beskedne mængder svovl og tappes uden klaring eller filtrering. Stedet, ikke en fast husstil, er hendes udgangspunkt.

Galicien

Galicien ligger i Spaniens nordvestlige hjørne, hvor Atlanterhavet, de store floder og et kuperet landskab sætter retningen for vinene. Mod kysten er klimaet mildt, fugtigt og tydeligt maritimt, mens dalene omkring Miño og Sil bliver tørrere og varmere jo længere man kommer ind i landet. Den forskel er afgørende. Hvidvinene kan være stramme og friske, mens rødvinene ofte bevarer saft og syre, også når de kommer fra varmere indlandsmarker. Albariño, Godello og Treixadura er centrale blandt de hvide druer, mens Mencía suppleres af blandt andre Brancellao, Sousón og Merenzao. Granit, skifer og stejle terrasser går igen, men aldrig på helt samme måde fra område til område.

Vinen

Tabernario Tinto samler 60 procent Mencía, 30 procent Alicante Bouschet og 10 procent Palomino i en usædvanlig galicisk rødvin. Laura Lorenzo bruger de lokale sorter til at skabe en frisk og syredrevet 2018, hvor Alicante Bouschet giver dybde, mens Palomino letter og åbner strukturen. Tanninerne er bløde, men vinen har tydeligt greb og personlighed. Den er ikke skabt til at være neutral eller behage alle, men dens balance og energi viser et præcist, selvstændigt vinmagerarbejde.

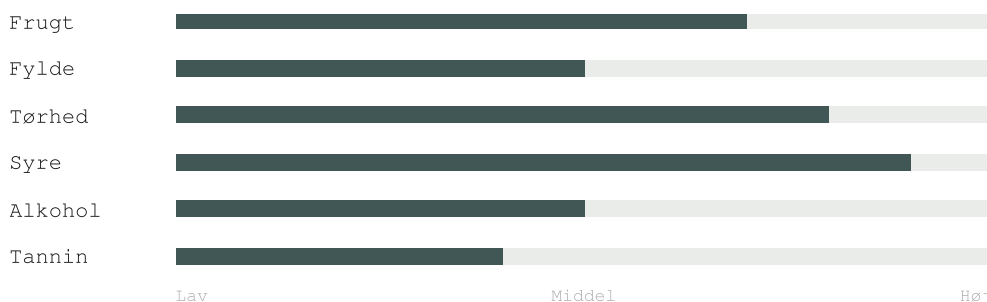
Primære aromaer: Umodne kirsebær, granatåble, hindbær, brombær, blåbær, saltet kød og vådt grus.

Madforslag: Prøv til lyst kød eller fisk.

Servering: Serveres ved cirka 14° i Bourgogneglas. Drikkes bedst mellem 2022-2028.



Smagsprofil



2018



Rødvin



Alicante Bouschet,
Mencía, Palomino



Galicien
Spanien