

2020 Zalema "Luz", Bodega Garay, Huelva

Bodega Garay

Huelva ligger i Andalucien, der primært er kendt for Jerez hvor Sherry produceres. Men i 1600- og 1700-tallet var efterspørgslen på Sherry så stor, at Huelva producerede druer til produktionen. Men da reglerne i Sherry senere blev strammet, og man ikke længere måtte bruge druer fra Huelva, havde man allerede opbygget en kæmpe produktion. Man gik over til at producere tør hvidvin.

Klimaet er tørt med cirka 300 dages sol om året, og jordbunden er domineret af kalk og sand.

Huelva

Ana og Mario har siden 2009 arbejdet med deres marker og udvider til dato stadig arealet. Deres første vin kom på markedet i 2014, men har længe før det, produceret til eget forbrug. De er økologisk certificeret, og arbejder ud fra de uskrevne regler om naturvin, hvilket vil sige, ingen tilsat sulfitter, ingen klaring eller filtrering og minimal intervention.

De arbejder med de lokale druer Zalema og Listán del Condado, som man ikke støder på andre steder.

Vinen

Luz har været udsat for en oxidativ lagring på amfora krukker, som man kender det fra oldtidens Grækenland. Dette og den lange maceration, gør at vinen opleves udtørrende i munden.

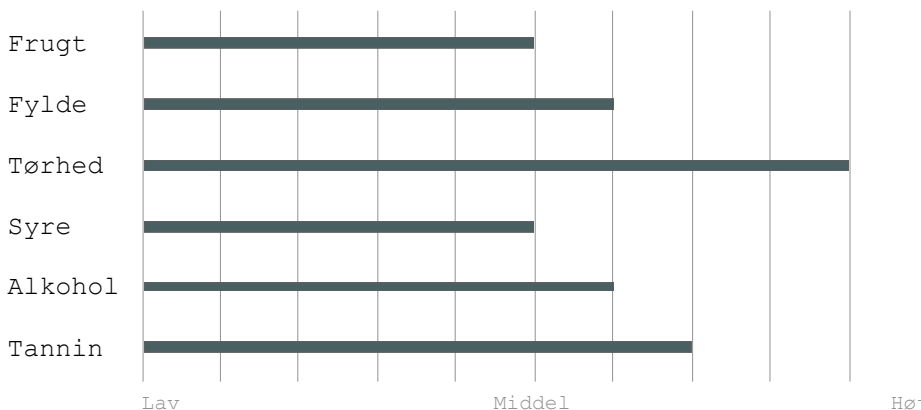
Primære aromaer: Trøffelpølse, væg-til-væg tæppe, krydderier, citrusfrugter, honning og hyldeblomst.

Mad forslag: Anbefales til grillet eller stegte grøntsager og lyst kød.

Servering: Serveres ved cirka 12° i Bordeauxglas. Drikkes inden 2027.



Smagsprofil



Orangevin



2020



Huelva

Spanien



Zalema