

2024 El Soci, Clandestina, Catalonien

Clandestina

Bodega Clandestina er et lille naturvinsprojekt i Penedès, grundlagt af Ferran Lacruz. Med udgangspunkt i familiens gamle marker arbejder han uden pesticider, tilsætningsstoffer eller manipulation - kun med lokale druer og spontangæring. Produktionen er lille, stilen er let og umanipuleret, og vinene udtrykker både friskhed, jordforbindelse og personlighed. Det er vin, der gerne må være lidt vild - men aldrig ufokuseret.

Catalonien

Catalonien - og især Penedès - er traditionelt kendt for cava og solmodne vine, men i de seneste år har området udviklet sig til et af Spaniens mest dynamiske områder for naturvin. Her arbejder en ny generation med lokale druer, minimal intervention og større fokus på friskhed og jordens udtryk.

Vinen

El Soci er lavet på Macabeo fra gamle stokke, høstet i hånden og gæret med naturlig gær i ståltank. Der tilsættes intet - heller ikke svovl - og vinen flaskes ufiltreret. Det er en lys, elektrisk vin med høj syre, lav alkohol og et super rent udtryk. En vin, man drikker med glæde - og ofte.

Primære aromaer:

Citrus, hvide blomster, grønne æbler, nektarin, let honning og stenet mineralitet.

Mad forslag:

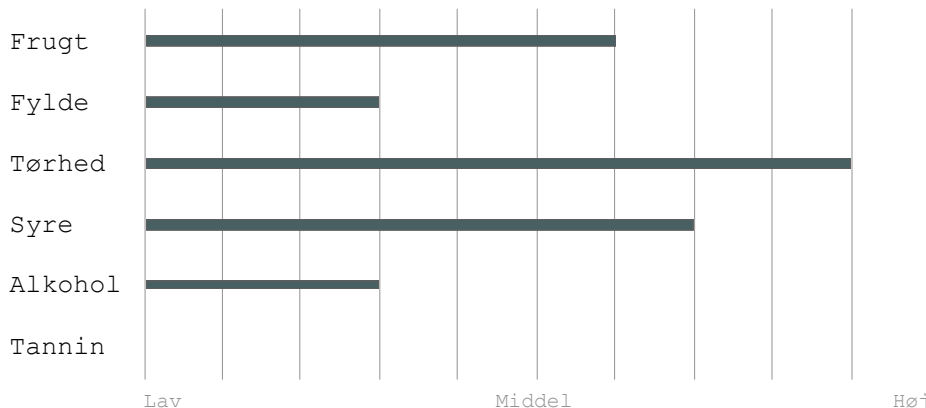
Prøv til grillede sardiner med citron og urter.

Servering:

Serveres ved cirka 8° i universalglas. Drikkes inden 2028.



Smagsprofil



Hvidvin



2024



Catalonien

Spanien



Macabeo