

2024 El Soci

Clandestina, Catalonien

Clandestina

Bodega Clandestina er et lille, selvstændigt naturvinsprojekt i hjertet af Penedès, drevet af Ferran Lacruz. Efter en tid i andre dele af vinverdenen vendte han hjem til familiens gamle vinmarker og begyndte at arbejde dem med en ny filosofi - én der bygger på respekt for jorden, minimal intervention og en intuitiv tilgang til vin. Ferran dyrker primært lokale druer som Macabeo, Xarel·lo og Sumoll, og alt arbejdes økologisk uden brug af pesticider eller systemisk kemi.

Catalonien

Catalonien strækker sig fra Middelhavet til bjergområderne mod vest og nord. Klima, højde og jordbund varierer betydeligt, fra varme kystnære zoner til køligere marker længere inde i landet. Regionen rummer derfor både lette, friske vine og mere modne, strukturerede udtryk, ofte med tydelig lokal tradition i både druevalg og vinifikation.

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.

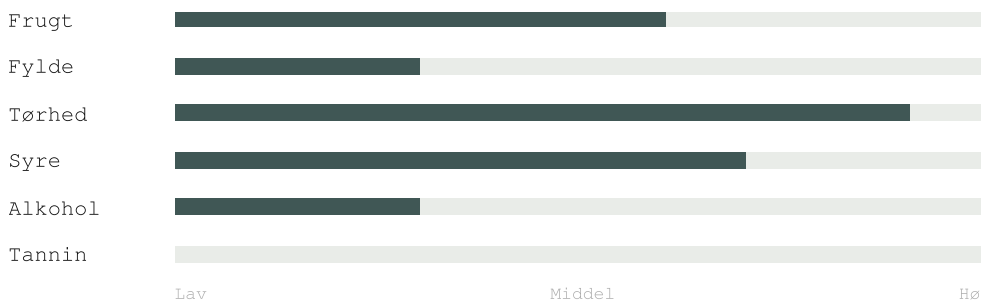
Primære aromaer: Citrus, hvide blomster, grønne æbler, nektarin, let honning og stenet mineralitet.

Madforslag: Prøv til grillede sardiner med citron og urter.

Servering: Serveres ved cirka 8° i Universalglas.
Drikkes bedst inden 2028.



Smagsprofil



2024



Hvidvin



Macabeo



Catalonien
Spanien