2024 Wild Garnacha

Latido de Sara

Latido de Sara

Latido de Sara er et Garnacha-fokuseret projekt i Navarra, grundlagt af Sara Martínez-Lagos og León Flórez. Vinene bliver skabt i San Martín de Unx, og projektet ejer 1,5 hektar i Barranco de Bescos, hvor mange vinstokke står på skråninger omkring 650 meter over havet. Baja Montaña er præget af markant terræn, små ofte isolerede parceller og magre kalk- og lerholdige jorde. Sortimentet omfatter rødvin, hvidvin og rosé. Navnet er en hyldest til Saras far.

Navarra

Navarra ligger i det nordlige Spanien. Den beskyttede vinbetegnelse D.O. Navarra strækker sig fra området omkring Pamplona mod Ebro, og området ændrer karakter mærkbart på den korte vej fra nord til syd. De køligere og mere regnfulde egne nær bjergene giver langsommere modning og tydelig friskhed, mens Ribera Alta og Ribera Baja har mere varme, mindre nedbør og et åbent landskab. Kalkholdige, ofte lerede og stenede jorde går igen. Garnacha er områdets historiske signatur, ikke mindst i rosé, men druen bruges også til rødvin. Tempranillo har stor betydning, og blandt de hvide druer finder man Garnacha Blanca, Viura, Chardonnay og Sauvignon Blanc. Placeringen i et af de fem delområder har stor betydning for vinens stil.

Vinen

Håndhøstet Garnacha fra højtliggende marker ved San Martín de Unx danner grundlaget for 2024-aftapningen. Stokkene er omkring 35-45 år gamle. Efter 24-48 timers kølig udblødning gærer druerne i temperaturstyrede ståltanke med kontrolleret skindkontakt. Vinen modner derefter fire måneder i 225-liters fade af fransk og amerikansk eg. Den korte élevage afrunder vinen uden et tydeligt træpræg og bevarer den saftige, moderat fyldige stil.

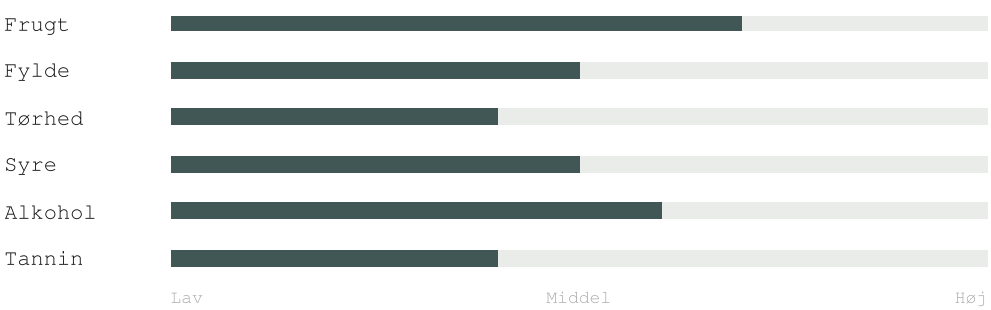


Primære aromaer: Jordbær, hindbær, røde kirsebær, viol, vanilje og krydderier.

Madforslag: Prøv til grillet gris med fennikel og timian og kartofler.

Servering: Serveres ved cirka 16° i Bordeauxglas. Drikkes bedst inden 2030.

Smagsprofil



2024

Rødvin

Grenache

Navarra
Spanien

Tlf.: 4261 2212 // kontakt@mundskaenken.dk // www.mundskaenken.dk