

2022 El Xitxarel·lo

Vintae

Vintae

Vintae voksede fra familiens vinrødder i Rioja og arbejder i dag på tværs af flere spanske vinområder med en uhøjtidelig, designbevidst stil. I Penedès sker arbejdet sammen med Casa Berger og Virgili-familien. Her mødes lokal produktion og moderne kælderudstyr med en legende formidling, der gør vin mindre højtidelig uden at gøre arbejdet i mark og kælder sekundært. Resultatet er vin med en tydelig lokal forankring og et moderne, direkte udtryk.

Catalonien

Catalonien ligger i det nordøstlige Spanien og rummer langt mere end én vinstil. Vinmarkerne findes ved Middelhavet, i tørre egne inde i landet og i højereliggende, køligere zoner. Det giver store forskelle i modning, syre og fylde. Xarel·lo, macabeu og parellada har en central rolle i mange hvide og mousserende vine, mens garnatxa og carinyena præger en del af de røde. Cava har sit historiske tyngdepunkt omkring Penedès og Sant Sadurní d'Anoia, men Catalonien laver også stille hvidvine, rosévine og rødvine.

Vinen

En fyldig og tør hvidvin med rolig syre og et direkte, naturligt udtryk. Druerne kommer fra mere end 50 år gamle vinstokke og høstes manuelt, før mosten gærer i rustfri ståltanke over 20 dage. Efter gæringen ligger vinen fem uger på bundfaldet med regelmæssig omrøring, hvilket giver ekstra bredde og en rundere tekstur. Stilen er intens og frugtdrevet, men stadig ren og uden unødigt tyngde, med den bløde syre som bærende linje gennem vinen.

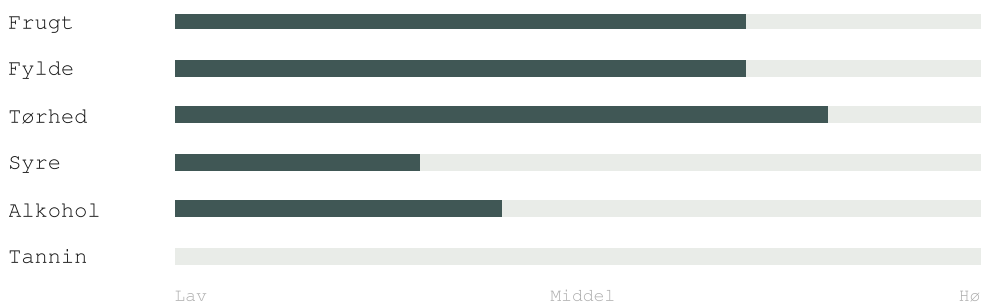
Primære aromaer: Pære, fersken, melon, appelsin, sten, akaciehonning, kørvel og mandler.

Madforslag: Prøv til lettere fiskeretter.

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



Smagsprofil



2022



Hvidvin



Xarel-lo



Catalonien
Spanien