KVALITÉ & KÄNSLA!



LAGAR DA CONDESA

Vitt vin

O Fillo da Condesa Albariño 2025

VEGANSK

Bodega Lagar da Condesa

Pris 189 kr
nr 7815401 - 750 ml

Ursprung Rías Baixas

Druvor Albariño 100%

Vinmakare David Landin

Alk. halt 13%

Information Vinet kommer från Valle do Salnés i D.O. Rías Baixas. Här, i det svala och nederbördsrika Galicien i nordvästra Spanien, präglas vinodlingen tydligt av närheten till Atlanten. Druvorna odlas enligt regionens traditionella pergolasystem, där vinrankorna binds upp högt över marken för att ge druvklasarna god luftcirkulation i det fuktiga klimatet.

Vinet produceras av Lagar da Condesa, Gilfamiljens vingård i Arcos da Condesa nära floden Umia. De äldre albariñostockarna växer på porösa jordar av sand och granit och har ett sydvästligt läge som hjälper druvorna att mogna trots det svala kustklimatet. Kombinationen av den höga naturliga syran, granitjordarna och Atlantens inflytande ger vinet dess friska, mineraliska och lätt saltstänkta karaktär.

Karaktär Ljust halmgul färg med gyllene skiftningar. Doften är frisk och aromatisk med toner av vita blommor, citrus och stenfrukt tillsammans med en lätt örtig nyans. Smaken är harmonisk och smakrik med välbalanserad, livfull syra och en avrundad textur. Den tydliga mineraliteten för tankarna till havet och följs av en frisk och elegant avslutning.

Vinifiering Druvorna skördas för hand och pressas varsamt. Musten jäser temperaturkontrollerat i rostfria ståltankar för att bevara albariñodruvans aromatiska friskhet och rena fruktkaraktär.

Lagring Efter jäsningen får vinet vila på sin fina jästfällning. Lagringen ger en rundare, mjukare och lätt krämig textur samtidigt som vinets friska syra och maritima mineralitet bevaras. O Fillo da Condesa är gjort för att vara tillgängligt och generöst redan som ungt, men har samtidigt potential att utvecklas vidare på flaska.

Passar till skaldjur, kokta räkor, musslor och grillad eller ugnsbakad fisk. Passar även till lättare pastarätter, sallader, grillat ljust kött, milda charkuterier och ostar. Serveras gärna väl kylt.

Om producenten

Galicien ligger längst upp i nordvästra Spanien. Kusten kännetecknas av de många, nästan fjordlika vikarna med bräckt vatten, vilka kallas för rías och indelas i Rias Altas och Rias Baixas. Bodega Lagar da Condesa är ett samarbete med familjen Gil och är beläget i D.O Rías Baixas. Här finns en mångårig vinmakningstradition och vineriet är ett sk pazo, ett typiskt galiciskt hus byggt i granit. Vineriet är omgivet av vingårdar med tillgång till naturligt termalvatten som förser vinrankorna med vatten. David Landin är ansvarig för vineriet och med modern teknik, traditionell vinmakning och respekt för den regionala druvan Albariño producerar man viner av hög kvalitet.