



KVALITÉ & KÄNSLA!



Vitt vin

Finca Viñoa Treixadura 2019

Bodegas y Viñedos Pazo de Casanova



Pris 169 kr
nr PC0101 - 750 ml

Ursprung Ribeiro

Druvor Treixadura 90%, Albariño 5%, Godello 3%, Loureiro 2%

Alk. halt 13%

Jordmån Sandig jordmån med granit och schist

Information Vingårdarna planteras i terrasser, "socalcos" som de kallas i Galicien. Man har använt de gamla stenarna för att bygga om de hundraåriga vingårdarna som de än gång såg ut.

Karaktär Friskt fruktigt och aromatiskt vin med inslag av citrus, äpple, persika och aprikoser.

Vinifiering Druvorna skördas för hand omkring de första tio dagarna i oktober. De transporteras direkt till vineriet och kyls ner till 10°C. Druvorna sorterar och avstjälkas och får dra med skalkontakt innan de varsamt pressas. Fermenteringen sker med naturlig jäst i en temperatur om 16-17 °C. Vinet får sedan ligga med jästfällning i 4-6 månader innan det buteljeras.

Passar till Finca Viñoa Treixadura passar fint till tapasrätter, till fisk och skaldjur och ljust kött.

Om producenten

Länge letade José Manuel Martínez Juste och hans vän Manuel Giraldez Campos i Avia-dalen efter marker med bästa läge där målet var att tillverka unika kvalitetsviner på ursprungliga, inhemska sorter som hade gett regionen sitt världsomspännande rykte. 2001 köpte de sin första vingård och 2003 förvärvade de Finca Viñoa med ambition att producera ett vitt single vineyard- vin av högsta kvalitet på de traditionella druvsorter Treixadura-, Albariño-, Godello- och Loureira.

Området Ribeiro ligger i södra delen av Galicien, en region belägen i nordvästra Spanien. Det är den näst äldsta DO-appellationen med en rik historia och man har funnit att man har producerat vin i området redan innan Kristus födelse. Under 1800-talet drabbades regionen hårt av sjukdomar som utplånade stora delar av områdets vingårdar och de inhemska druvsorterna ersattes med mer resistent importerade sorter. Man hittade dock tillbaks till rötterna, restaurerade vingårdarna och planterade om med fokus på de druvor som gav regionen sin berömmelse.