



FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Albariño

Alkohol: 12.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06329122335



2023 BARBUNTIN ALBARINO

DO Rías Baixas, Quinta de Couselo

Distriktet

Rías Baixas ligger i Galicien, i det nordvestlige Spanien og betragtes i dag som Spaniens måske bedste distrikt for tørre hvidvine. Områdets genopblomstring i moderne tider stammer fra 1980'erne, hvor den spanske regering med økonomisk støtte motiverede lokale producenter til at genbeplante deres marker med bedre druesorter, bl.a. druen Albariño, som i dag udgør ca. 95% af beplantningen. Områdets berømmelse går dog længere tilbage, for allerede i 1500- og 1600-tallet blev vinene derfra eksporteret til bl.a. England, Holland og Skandinavien. Som flere andre områder blev Galicien dog ødelagt af Phylloxera i slutningen af 1800-tallet.

Produktionen er fordelt i 5 forskellige subzoner (Condado do Tea, O Rosal, Ribeira do Ulla, Soutomaior og Val do Salnés) hvor jordbunden hovedsageligt består af en undergrund af granit og kvarts med øvre lag af aflejringsjord (rias er det spanske ord for en kystdal), smuldret granit og skiffer. Sammen med det kølige klima mod Atlanterhavet og rimelige regnmængder giver det alt i alt perfekte forhold til dyrkning af hvidvine.

Producenten

Det er firmaet Grandes Pagos Gallegos i Galicien, som står bag driften af vinhusene Quinta de Couselo i DO Rías Baixas og Finca Viñoa / Pazo Casanova i DO Ribeiro. Firmaets dygtige team af agronomer og ønologer superviserer de to huses produktion (og desuden på Bodega Fragas do Lecer i DO Monterrei), og de er garanter for en stabil og høj kvalitet på vinene.

QUINTA DE COUSELO, Rías Baixas

Vinhuset blev grundlagt i 1864 og er således en af de ældste ejendomme i området. Det ligger i O Rosal, som er en subzone i DO Rías Baixas i den sydvestligste del af Galicien langs Río Carballas - en biflod til floden Miño. Vinmarkerne udgør 12 ha. på en undergrund af aflejringsjord og skifer, og parcellerne er udvalgte i forhold til at have den bedste orientering mod solen, hvilket sikrer en optimal modning og balance i druerne.

Kun lokale druesorter anvendes på gården (Albariño, Loureiro og Caiño Blanco), og de dyrkes uden anvendelse af kemiske midler til bekæmpelse af ukrudt og insekter. Dyrkningsformen er det traditionelle pergola-system, som man bruger i Galicien, og som sikrer god ventilation i vinrækkerne. Der foretages en klassisk, kølig gæring og modning på ståltanke under kyndig ledelse af kældermesteren, José Manuel Martínez Juste. José har lavet vin i Galicien siden 1994 og er i dag en af de mest respekterede vinmagere i området.

Produktet

"Barbuntin" Rías Baixas er lavet på 100% Albariño-druer fra sub-distriktet O Rosal, på Quinta de Couselos egne vinmarker (8 ha) og et par andre vinmarker, man lejer og har ansvar for, både hvad dyrkning og høst angår. Parcellerne byder på en god eksponering og jordbundsdiversitet (aflejringsjord, skifer og granit).

Klaserne er håndplukket i små kasser à 15 kg., som straks transporteres til kælderen, hvor de får et ophold i et kølerum (5°C), før de sorteres og afstilles. Derefter gennemgår de hele druer en skindmaceration i 2 timer efterfulgt af en skånsom presning. Mosten gennemgår en naturlig gæring på ståltanke samt en modning i 3 måneder "on lees", ligeledes på ståltanke. Vinen aftappes i februar, efter en naturlig bundfældning.

Vinen har en blank, lysgylden farve med et grønligt skær. Den er først en smule lukket i duften, men udvikler sig hurtigt med lidt iltning og afslører rene, tørre nuancer af appelsinblomster, lime, citron, grape, græs og friskplukkede krydderurter. Smagen er sprød, forfriskende og tør - igen med balsamiske toner af friske krydderurter (timian, mynte, merian) og en god mineralitet til sidst. En meget appetitgivende vin!

Server den til skaldyr (gerne østers), retter med dampet eller grillet fisk, men også til røget laks, pastaretter, fjerkræ og varme grønsagsretter.

