2022 FINCA VINOA, TREIXADURA

DO Ribeiro

FAKTA

Hvidvin
Drue(r): 2% Loureiro, 3% Godello (Gouveio), 5% Albariño, 90% Treixadura
Lagring: 6 Mdr på stål
Alkohol: 13.0%
Syreindhold: 4,9 g/L
Restsukker: 0,3 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06329322235

Distriktet
DO Ribeiro ligger i Ourense-provinsen i Galicien, i det nordvestlige Spanien, hvor floderne Miño, Avia og Arnoia mødes, kun ca. 45 km. fra. Atlanterhavet. Allerede under romerne og helt frem til det 18. og 19. årh., var området kendt for sine søde dessert- og hedvine lavet på soltørrede druer (Vinos Tostados/Ribadavia), som både pilgrimme til Santiago de Compostela, englændere og hollændere var store aftagere af. I dag er distriktet mest berømt for sine tørre hvidvine. Ribeiros ca. 2.500 ha. vinmarker er anlagt i en højde af ca. 75 m.o.h. i dalene, til ca. 400 m.o.h. (max 450 m.o.h. for DO'en) på skråninger med terrasser langs de tre floder.

Undergrunden består primært af smuldret granit, småsten, sand og muld, hvor stenene reflekterer solen, opmagasinerer varmen om dagen og afgiver den om natten. De stenrige jorde, højden og påvirkningen fra havet giver aromatiske, sprøde (syreholdige) og mineralske hvidvine. Samtidig giver varmen fylde, kødfuldhed, og lækre eksotiske nuancer til vinene. Bjergkæderne mod vest og nord beskytter desuden distriktet mod storme fra Atlanterhavet, så modningen af druerne er aldrig et problem i Ribeiro. Takket være alle disse forhold, en stærk vintradition og de karakterfulde, oprindelige druesorter (Treixadura, Torrontés, Godello, Loureira, Albariño, men også Palomino, Albillo, og Macabeo) man benytter sig af, producerer distriktet aromatiske, friske og tørre hvidvine (90-95% af produktionen).

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.

FINCA VIÑOA, Ribeiro
Finca Viñao ejes af Bodega y Viñedos Pazo de Casanova, og den pragtfulde ejendom med sine smukke terrasser ligger i Valle del Avia-dalen i DO Ribeiro i det nordvestlige Spanien. Det var i deres søgen efter nogle af de oprindelige (og ofte forladte) vingårde, at José Manuel Martínez Juste og vennen Manuel Giraldez Campos i 2003 fandt og købte ejendommen, A Viñoa, nær landsbyen Gomariz. Ved foden af selve vinhuset lå 8 ha. vinmarker anlagt i terrasser, og med nogle vinstokke som var 100 år gamle. Stedet blev døbt Finca Viñoa.

Efterfølgende blev 7 ha. naboparceller købt. De var dog tilgroet med træer og krat, men viste sig efter rydningen at skjule gamle, traditionelle "socalcos"-terrasser med stenmure, som tidligere havde være brugt til vindyrkning. I dag består ejendommen af i alt 12 ha. vinmarker, udelukkende beplantet med lokale hvide druesorter som Treixadura, Godello, Albariño og Loureira. Ca. 70 terrasser strækker sig i en højde af 185 til 330 m.o.h. og på 3 bjergsider, som vender hhv. mod sydvest, syd og sydøst. Undergrunden består af skifer, smuldrende granit (sábrego) og ler. Alle parceller ligger indenfor det afgrænsede område, Ribeiro del Avia, som altid har været kendt for at producere de bedste og mest holdbare hvidvine i distriktet.

Produktet
"Treixadura" fra Finca Viñoa er sammensat af 90% Treixadura, 5% Albariño, 3% Godello og 2% Loureira fra ejendommens 12 ha. vinmarker, anlagt i terrasser (180-350 m.o.h.) nær landsbyen Banga i Avia-dalen. Druesorten Treixadura er meget klassisk i området og har fået en ægte renæssance i de senere år. Som hoveddruen i denne vin viser den, hvilket kvalitetspotentiale, den har, når den vinificeres af en dygtig kældermester som José Manuel Martínez Juste.

Klaserne er håndplukket i små kasser à 15 kg., som straks transporteres til kælderen, hvor de får et ophold i et kølerum (5ºC), før de sorteres og afstilkes. 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 6 måneder "on lees", ligeledes på ståltanke. Vinen aftappes efter en naturlig bundfældning.

Vinen har en blank, lysgylden farve med et grønligt skær. Duften er meget dyb og kompleks med nuancer af citrusfrugter, ferskner, gule blommer og japansk mispel samt mere æteriske toner af mynte, anis og lakrids. Først i munden virker vinen let og frisk, med sarte toner af citronella, marokkansk mynte og citrusfrugter, men den udvikler derefter federe nuancer af pebermynte, salvie, ferskner og papaya. Den slutter med god sprødhed og balance mellem de tørre og de eksotiske toner. En fantastisk kompleks og karakterfuld hvidvin!

VINOBLE