

Eulogio Pomares Parcelarios Carralcoba Caino Tinto 2017

Spania / Galicia / Rias Baixas

Eulogio og Rebeca Pomares fra Bodegas Zarate i Rias Baixas startet i 2015 noen små "sideprosjekter" med druer fra flere nærliggende vinmarker i Val de Salnes. Disse vinmarkene ligger nærmere havet, med forskjellig jordsmonn og mikroklima sammenlignet med Zarate-eiendommen.

For å skille disse sideprosjektene fra det de ellers gjør i Bodega Zarate, selges de ikke under navnet Zarate. Zarate er den klassiske, historiske eiendommen, mens alle nye prosjekter som Eulogio og Rebeca gjør, selges under navnet Eulogio Pomares. Det finnes flere viner i utvalget. Eulogio Pomares' viner er en fasinende forlengelse av deres imponerende arbeid på Zarate.

Noen av vinene til Eulogio Pomares går under navnet "Parcelarios". Disse vinene kommer fra enkeltvinmarker som reflekterer de unike forholdene i Val de Salnes. Hjertet i prosjektet er Carralcoba, en gammel Albariño-vinmark plantet av Rebecas bestemor på 1940-tallet. Vinmarken er plantet på egne røtter (Pie Franco) og dyrkes naturlig med biodynamiske metoder. Vinen gjæres i gamle kastan Jefat og lagres i 9-10 måneder på bunnfall, noe som gir en teksturert og kompleks vin med en levende kjerne av mineraler og syre. Parcelarios inkluderer også denne sjeldne røde varianten Caiño Tintol.



Høyoppløselig bilde



88 poeng **apéritif**

Klar ung rød. Herlig duft med god åpen karakter, lekker rød og mørkere frukt.
Stor fylde, lekker frukt, flott syre, intens karakter, lang saltaktig ettersmak.

Type	Rødvin		
Klassifikasjon	DO Rias Baixas		
Produsent	Eulogio Pomares		
Årgang	2017		
Druetyper	100% Caiño Tinto (Borraçal)		
Vinifikasjon	Druene avstilles og legges deretter i en åpen eikebeholder for gjæring med naturlig gjær. Dette tar rundt fire uker, hvor det daglig utføres nedtrykk. Med denne lange gjæringen ønsker de å "infusere" druene og trekke ut farge og aromaer. Vinen overføres deretter til kastan Jefat for lagring og malolaktisk gjæring. Vinene tappes på flasker om høsten året etter innhøstingen uten klaring eller filtrering.		
Lagring	12 måneder på 1200 liters kastan Jefat.		
Analyse	Alkohol: 11,0 %	Sukker: < 3 g/l	Syre: 8,5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 5 år.		
Karakteristikk	Lys rød. Ren duft av knuste røde bær og tørket frukt. Fruktig, myk smak med balansert frukt og struktur.		
Serveringstemperatur	16 - 17 °C		
Passer til	Lyst kjøtt og lettere retter av svin, men også fet mat.		
Webseite	https://www.eulogiopomares.com/en		
Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	11108601	5321799	kr. 299,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
· <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Drink for every moment